INTERACTIVE OVENS

Gebruiksaanwijzing	NL
Operating instructions	EN
Istruzioni per l'uso	I
Notice d'emploi	FR
Anweisungen zur Verwendung	DE

BORETTI

BPO-45

BPO-60

INTERACTIVE OVENS BPO 45/60

NL

Installatie - Gebruik - Onderhoud

INTERACTIVE OVENS BPO 45/60

EN

Installation - Use - Maintenance

FORNO INTERACTIVE BPO 45/60

I

Installazione - Uso - Manutenzione

FOUR INTERACTIVE BPO 45/60

FR

Installation - Emploi - Entretien

INTERACTIVEOFEN PBO 45/60

DE

Installation - Gebrauch - Wartung

Geachte klant,

Wij willen u bedanken en u feliciteren met uw keuze. Dit nieuwe Boretti product is met zorg ontworpen en gebouwd met behulp van hoogwaardige materialen en zorgvuldig getest om ervoor te zorgen dat het aan al uw culinaire eisen voldoet. Lees en bekijk deze eenvoudige instructies aub aandachtig door, zodat u vanaf de eerste keer dat u het apparaat gebruikt, het optimale resultaat bereikt.

Boretti B.V.

NL **Nederlands**

EN **English**

I **Italiano**

FR **Français**

DE **Deutsch**

DIT PRODUCT IS BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. DE FABRIKANT KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR PERSOONLIJK LETSEL OF MATERIËLE SCHADE VEROOR ZAAKT DOOR VERKEERDE INSTALLATIE OF EEN ONJUIST, OF VERKEERD GEBRUIK. HET APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET FYSISCHE, SENSORISCHE OF MENTALE HANDICAP, OF DOOR MENSEN ZONDER DE NODIGE ERVARING OF KENNIS, TENZIJ ZE ONDER TOEZICHT ZIJN VAN EEN PERSOON VERANTWOORDELIJK VOOR HUN VEILIGHEID.
KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT ZIJN, OM TE GARANDEREN DAT ZE NIET MET HET APPARAAT SPELEN. ALUMINIUMFOLIE, PANNEN OF SOORTGELIJKE VOORWERPEN MOGEN NIET IN CONTACT MET DE BODEM VAN DE OVEN KOMEN, OM BESCHADIGING VAN DE BODEM TE VOORKOMEN. HET APPARAAT WORDT HEET TIJDENS HET GEBRUIK. WAARSCHUWING: RAAK DE WARMTE-ELEMENTEN IN DE OVEN NOOIT AAN!

NL

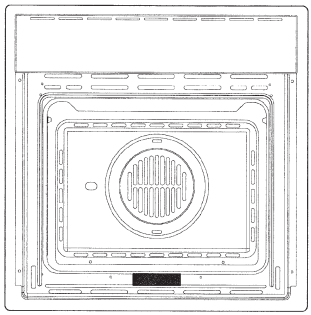
INHOUD

Gebruiksaanwijzing, 5

Eerste gebruik, 5
Zelf reinigende wanden (indien aanwezig), 6
Respect voor het milieu, 6
Inleiding oven, 7
Installatie en inbedrijfstelling, 7
Voordat U de stekker in de wandcontactdoos steekt, 7
Demonstratie modus, 7
Het instellen van de klok, 8
Akties die mogelijk zijn als de oven uitgeschakeld is, 9
Aanzetten van de oven, 9
Blokkering of kinder beveiliging, 10
Primaire functies, 11
Wat zie ik op het bedienpaneel?, 11
Oven functies, 12
Gebruiksaanwijzing, 13
Temperatuur sonde, 15
Speciale functies: Boost, Clean , 20
Oven licht besturing, 21
Eenvoudig de oven starten, 21
Het instellen van de temperatuur, 22
Rest warmte, 22
Programmeren van de oven, 22
Timer programmering: kook tijd, 24
Automatische functies; Recepten, 27
Persoonlijke recepten, 28
Uitnemen van de ovendeur, 30
Het vervangen van de ovenlamp, 31

Installatie instructies,

Inbouw van de oven, 32
Electrische aansluitingen, 34



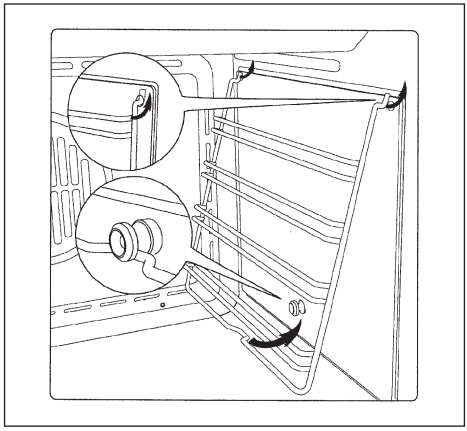
BELANGRIJK

Het typeplaatje van de oven is ook toegankelijk na installatie van het apparaat. Het typeplaatje wordt zichtbaar als u de deur opendoet. Zorg dat u de gegevens hierop bij de hand heeft, als u een service aanvraag doet, of onderdelen wilt bestellen.

Gebruiksaanwijzing

EERSTE GEBRUIK

Reinig voor het eerste gebruik de oven grondig.
Verwarm de oven voor ongeveer 30 minuten tot de maximum temperatuur; Dit verbrand alle resterende productie-oliën die ongewenste geuren kunnen veroorzaken. Verwarm hiervoor de oven met de hetelucht functie, zonder roosters e.d. in de oven. Reinig vervolgens de roosters met een vochtige doek en een ontvetter voor u ze in de kamer plaatst.



BELANGRIJK:

Haal als voorzorgmaatregel, altijd de stekker uit de wandcontactdoos voor u de oven gaat schoonmaken. Gebruik geen zure of basische stoffen om de oven schoon te maken (citroensap, azijn, zout, tomaten, etc.). Gebruik geen op chloor gebaseerde producten, zuren of schuurmiddelen om de beschilderde oppervlakten schoon te maken.

NL

ZELF REINIGENDE KATALYTISCHE WANDEN (Indien aanwezig)

ZELF REINIGENDE WANDEN.
de CLEAN functie aktiveert de reactie die reiniging tot gevolg heeft.

Onze gladde wanden kunnen bekleed worden met zelfreinignende panelen.
Ze zijn bedekt met een speciaal, micro-poreuze katalytische email die oxideert en geleidelijk de spatten van vet en olie verdampt bij koken op temperaturen boven de 200 ° C. Als de oven niet schoon is na het koken van vet voedsel, zet dan de lege oven gedurende 60 minuten aan bij maximale temperatuur. Was de zelfreinigende panelen nooit schoon met schurende, zure of alkalische producten.

RESPECT VOOR HET MILIEU

De documentatie voor dit apparaat is gedrukt op chloorvrij gebleekt papier of gerecycleerd papier, om het milieu niet zwaarder te belasten dan strikt noodzakelijk. De verpakking van uw apparaat is gemaakt met als uitgangspunt het voorkomen van milieu schade, en zijn ecologische producten die kunnen worden hergebruikt. Recycling van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de hoeveelheid industrieel en huishoudelijk afval.

HET VERPAKKINGS MATERIAAL is 100% recyclebaar en voorzien van het recycling symbool. Voer deze af conform de lokale regels. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen delen, etc.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden omdat dit potentieel gevaarlijk is.

Dit apparaat is geproduceerd in overeenstemming met Europese richtlijn 2002/96/EC, voor afgedankte en elektronische (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt afgevoerd, draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid.

Dit SYMBOOL op de bijgesloten documentatie geeft aan dat dit product mag worden behandeld als huishoudelijk afval, maar moet worden ingeleverd bij een speciaal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Het afvoeren van dit apparaat dient te gebeuren conform de lokale wetten voor afvalverwijdering. Voor extra informatie over de behandeling, terugwinning of recycling van dit product, kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten de ophaaldienst voor huishoudelijk afval, of de winkel waar u het product heeft gekocht. Maak het product onklaar als u het weggooit, door het elektriciteitssnoer door te snijden.

INLEIDING OVEN

U heeft een nieuwe oven gekocht, die is uitgerust met de een computer, welke voortdurend de werking volgt, om de prestaties te optimaliseren.
De tiptoets bediening is van de beste in zijn soort, nauwkeurig en betrouwbaar.
De interface is elegant, ordelijk en discreet, intuïtiever dan ooit.
U heeft maar een paar knoppen, en alle functies zijn snel en eenvoudig te kiezen, zonder ingewikkelde toetscombinaties, meestal werkt uw oven al in 2 klikken!

INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING

Deze oven is een geavanceerd elektronisch apparaat, De installatie vereist gekwalificeerde professionals, voor het plaatsen van het apparaat in uw keuken en het aansluiten op de elektra.
(Zie montage instructies op pagina 32).

Voor u de stekker in de wandcontactdoos steekt…

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten op de elektra, zal de display u vragen om uw taal.;

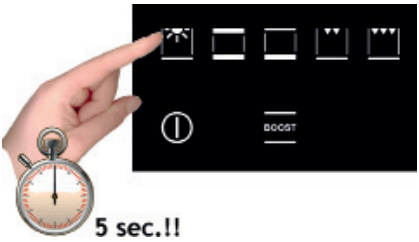
Gebruik knoppen ▼ ▲ om de taal van uw keuze te kiezen. (Nederlands)
Gebruik knop ▣ om de keuze te bevestigen.

(Vanaf nu blijft de taal keuze bewaard, zelfs al is er geen 230 volt op de oven aanwezig.).
De stoomoven gaat nu in de DEMONSTRATIE MODUS

DEMONSTRATIE MODUS

De oven zal altijd in demonstratie modus staan als de spanning van het apparaat af is geweest. De oven gedraagt zich als bij de eerste installatie: u kunt zonder dat er elementen aangaan testen en alle functies en programma's uitsonderen.

In deze modus, is de oven nooit ECHT ingeschakeld. De verwarmingselementen zullen niet warm worden. Het toetsenbord werkt niet, en de oven reageert niet op commando's!



Om de demonstratie modus te beëindigen raakt u de licht toets 5 seconden aan: Het toetsenbord zal normaal werken en is klaar om ingeschakeld te worden.
U kunt nu de tijd instellen, maar om de oven te kunnen gebruiken is dat niet noodzakelijk.

HET INSTELLEN VAN DE KLOK

De oven zal aangeven dat hij is aangesloten op de 230 volt door een dubbele piep.
Om de tijd in te stellen, toetst u de "TIMER FUNCTIE" button minimaal 3 seconden in.

Elke opdracht is bevestigd door een piep.

Stel de klok in met de + en- toetsen: Tijdens het instellen zullen de puntjes in de display knipperen. De tijd is ingesteld zodra de puntjes constant branden.

ACTIES DIE MOGELIJK ZIJN ALS DE OVEN UITGESCHAKELD IS.

-Aanzetten van het ovenlicht

Het ovenlicht wordt aan en uit gezet door het symbool aan te raken, zoals in de tekening.

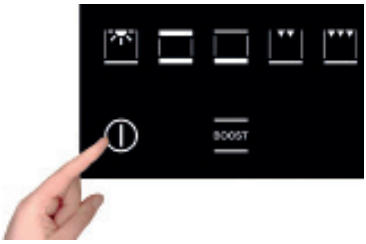
-De taal instelling veranderen

Als de oven uit is, kunt u de taal van de display veranderen door tegelijk de ☼ en de + toets in de rechter onder hoek minimaal 3 seconde in te drukken.
Gebruik ▼ ▲ om de taal te selecteren, en bevestig dit met de ■ toets.

Instellen van de kookwekker

Zie de sectie op pagina 22.

AANZETTEN VAN DE OVEN



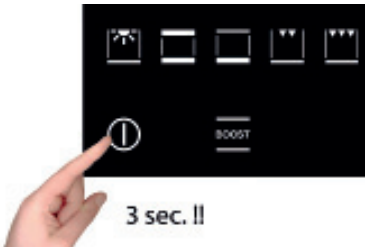
Zet de oven aan door te drukken op het ⏻ symbool, zoals aangegeven in het figuur. Door het indrukken van het ⏻ symbool. Activeert u de verlichting in het bediendeel.

Opmerking: De oven kan alleen aangezet worden als de kinderbeveiliging is gedeactiveerd.

OPMERKING: Na indrukken van de ⏻ toets geeft de display gedurende 1 minuut “ON” aan. Mocht u geen verder actie nemen in die tijd, dan zal de oven er vanuit gaan dat de toets per ongeluk is ingedrukt, en gaat de oven na 1 minuut weer uit. u ziet dan gedurende enkele seconden “OFF” in de display.

NL

BLOKKERING OF KINDER BEVEILIGING



Om de kinder beveiliging te activeren of te deactiveren, houdt u de ⏻ toets gedurende minimaal 3 seconden ingedrukt.

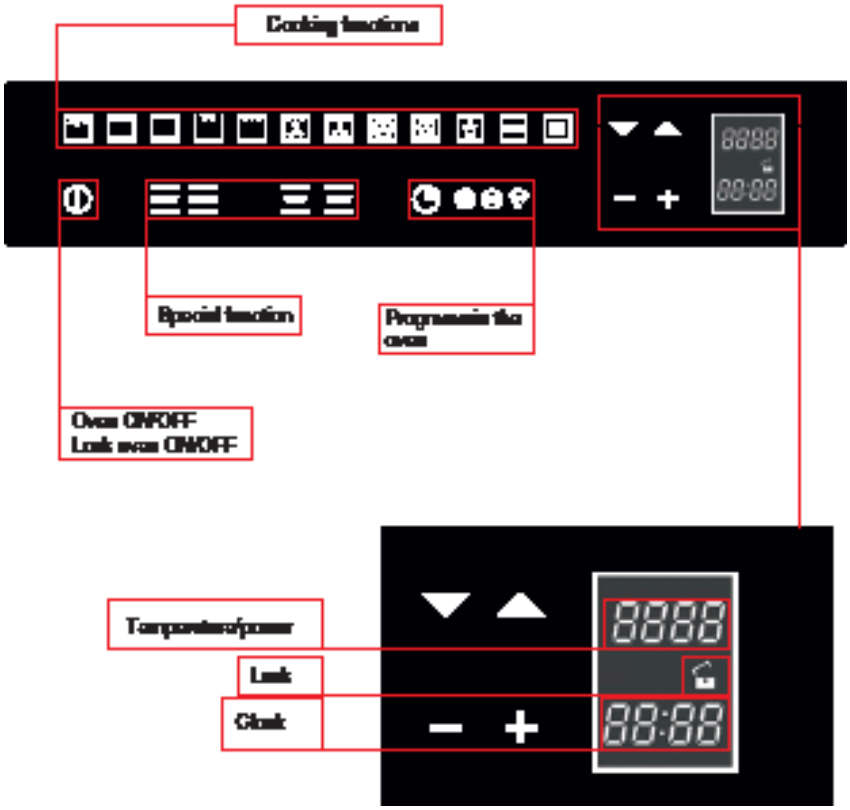
u kunt zo de oven op ieder moment vergrendelen of weer vrijgeven.

Als het hangslotje op de display open is, dan is de kinderbeveiliging niet actief.

Als het hangslotje op de display dicht is, dan is de kinderbeveiliging wel actief.

PRIMAIRE FUNCTIES

Wat zie ik op het bedienpaneel ?



De Kookprogramma's:

Uw oven heeft 11 speciale kookprogramma's. Om een programma te kiezen, raakt u het bijbehorende symbool aan. Elk programma heeft een basisinstelling voor de temperatuur, die overeenkomt, met de meest gebruikte recepten. Deze temperatuur kunt u echter naar wens verhogen of verlagen.

Let op:
"Tijdens het gebruik kunnen de toegankelijke delen van de oven zeer heet worden. Kinderen moeten op een afstand gehouden worden, U moet ook oppassen dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt."

NL

Oven functies

De oven lamp. Deze zal altijd branden als de deur open is. Om energie te sparen wordt de lamp tijdens het koken uitgeschakeld.

Boven- en onder verwarmingselementen. Ingesteld op 190 ° C. Regulatie van de thermostaat van 50 ° C tot MAX

Laat verwarmingselement. Pre-op 50 ° C. Regulatie van de thermostaat van 50 ° C tot MAX

Boven verwarmingselement (grill oppervlak en verminderd vermogen). Vooraf ingesteld op MAX. Regulatie van de thermostaat van 50 ° C tot MAX.

Dubbel verwarmingselement (grote grill oppervlakte). Vooraf ingesteld op MAX. Regulatie van de thermostaat van 50 ° C tot MAX.

Dubbel bovenste verwarmingselement met ventilator (grote grill oppervlakte). Voorafingesteld op165 ° C. Regulatie van de thermostaat van 50 ° C tot MAX.

Boven en onder verwarmingselement, met ventilator. Voorafingesteld top 165 ° C. Regulatie van de thermostaat van 50 ° C tot MAX.

Rond verwarmingselement met ventilator. Voorafingesteld op 165 ° C. Regulatie van de thermostaat van 50 ° C tot MAX.

Rond verwarmingselement met ventilator en onderwarmte. Voorafingesteld op 165 ° C. Regulatie van de thermostaat van 50 ° C tot MAX.

Ventilator voor ontdooien. Regulatie van de thermostaat 0-60 ° C.

Toegang tot vooraf ingestelde recepten

Snelle voorverwarming

Snelle reininging (voor ovens met zelf-reinigende catalytische wanden)

De hiernaast vermelde tabel laat de resultaten zien die wij hebben gemeten in onze laboratoria. De waarden zijn echter
slechts indicatief, en dienen als basis om zelf uw eigen optimale instelling te bepalen !

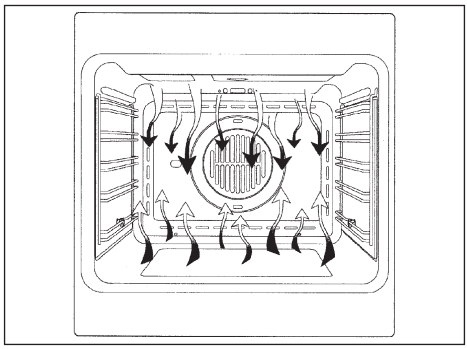
F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-MAX
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5 / 2-3
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	2-3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

GEBRUIKSAANWIJZING

Conventioneel koken

Een klassieke manier van koken, waarbij onder en/of boven elementen worden gebruikt voor het bereiden van uw gerecht. Het is aan te raden het gerecht pas in de oven te plaatsen nadat de op de ingestelde temperatuur is gekomen. U ziet dat als de C niet meer knippert, en u een pieptoon heeft gehoord.
Als u tijdens het kookproces de temperatuur wilt verhogen of verlagen, dan kan dat met de + en – toetsen. Tijdens het koken opent u de deur bij voorkeur zo min mogelijk.

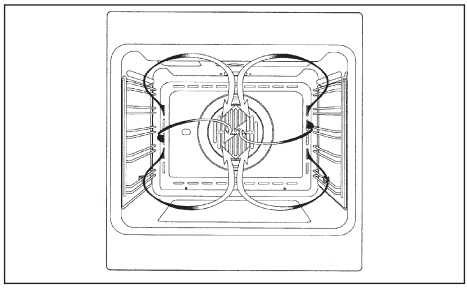


Geventileerd koken

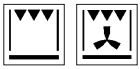
Bij deze wijze van koken draait er een ventilator achter in de oven, om de warme lucht door de kuip te circuleren. Hierdoor is de temperatuur overal in de kuip gelijkmatig, en zal uw gerecht sneller klaar zijn.
Deze manier van koken leent zicht erg als u met meerdere roosters tegelijk werkt. U kunt zelfs meerdere typen eten tegelijk verwarmen (vis, vlees, etc.).

Ontdooien

Wanneer u geventileerd koken selecteert en de temperatuur instelt op 0 ° C, zal de ventilator koude lucht circuleren in de oven, voor het snel ontdooien van diepvriesproducten.
Voorverwarmen is niet nodig, maar het is beter om het te doen als u gebak wilt maken.



Koken onder de grill



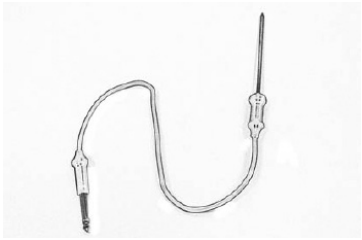
Voor het grillen of bruin kleuren van gerechten. U kunt het beste uw gerecht op het 1e of 2e niveau van boven plaatsen.
Verwarm de kuip 5 minuten voor.

Rest warmte

Wanneer u de oven gebruikt, slaat de oven de warmte van de mantel op. Deze warmte wordt afgezonderd van de rest van de keuken door overvloedige isolatie en bepaalde constructie technieken.
De ventilator gaat draaien als de oven boven de 80 graden komt, en zal weer stoppen als de temperatuur onder de 50 graden komt.

Temperatuur sonde.

Sappigheid, smaak en aroma zijn het resultaat van het gebruik van onze temperatuursonde.
De temperatuursonde is een thermometer die de temperatuur meet in de kern van uw gerecht. u kunt daarmee de mate van garing erg nauwkeurig bepalen. Vlees zal roze zijn aan de binnenkant en gaar aan de buitenkant!

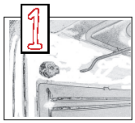


De temperatuur die het voedsel bereikt tijdens het koken houdt nauw verband met problemen met betrekking tot gezondheid en hygiëne. Bacteriën komen voor in alle soorten vlees, gevogelte, vis, en rauwe eieren.
Bepaalde soorten bacteriën maken dat voedsel bederft, terwijl anderen, zoals Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli en Staphylococcus aureus ernstig schadelijk kunnen zijn voor de menselijke gezondheid.
Bacteriën zullen snel vermeerderen boven een temperatuur van 4,4° tot 60° C. u moet daarom voorkomen dat bacteriën vermenigvuldigen, o.a. door de volgende maatregelen:

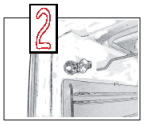
- Ontdooi geen gerechten op kamer temperatuur. Ontdooi altijd in de koelkast of in de oven m.b.v. het ontdooi programma. Als u het gerecht in de oven heeft ontdooit, kook het dan direct daarna.
- Marineer gerechten in de koelkast. Laat de marinade dus niet op kamer temperatuur intrekken.
- Gebruik als vlees, vis of gevogelte meer dan 5 cm dik is, altijd de temperatuur sonde, zodat u weet dat er voldoende garing plaats vindt.
- Voorkom dat het kookproces wordt onderbroken. Als eten warm wordt weggezet neemt de groei van bacteriën exponentieel toe.
- Rooster vlees en gevogelte in de oven op temperaturen van minimaal 165 graden.,

NL

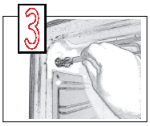
Gebruik van de temperatuur sonde.



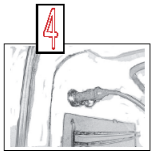
De voeleringang is gelegen in de bovenhoek van de voorkant van de oven, beschermd door een metalen deksel (1).

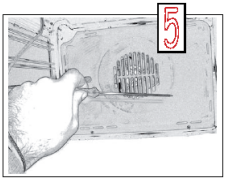


Til de metalen kap op. (2)



Steek de stekker zo ver mogelijk naar binnen. Als deze goed is geplaatst, zal de besturing een dubbele pieptoon geven.(3)





Schuif de sonde in het midden van het eten, vermijd daarbij het aanraken van botten of van vette gebieden.

De sonde zal niet werken als het wordt aangesloten nadat de oven is al ingeschakeld!

Selecteer de beste functie voor u recept.

Na 5 secenden zal de display de temperatuur weer gaan geven die de sonde meet.

Na korte tijd zal de oven beginnen met het programma. De display laat de ingestelde kerntemperatuur zien (66 °C pre-set) van de sonde, die bij te stellen is met de ▼ ▲ toetsen tussen de 30 en 99 °C.

NL

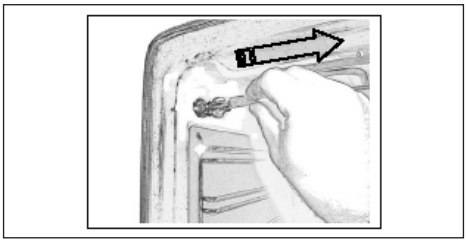
Wij adviseren u onderstaande tabel te gebruiken.

eten	MINIMUM INTERNE TEMP.
Gehakt	
Hamburger	71°C
Varken, koe, lam e.d.	74°C
Kip kalkoen	74°C
Rundvlees, lam	
Gebraden vlees	
Rauw	De temperatuur wordt niet aangegeven, omwille van veiligheid.
Medium-rauw	63°C
Medium	71°C
gaar	77°C
Varken	
Ribben, roast	
Medium	71°C
gaar	77°C
Verse ham	71°C
Verse worst	71°C
Gevogelte	
Hele kip of stukken kip	82°C
Eend	82°C
Hele kalkoen (niet gevuld)	82°C
Kalkoen borst	77°C

OPMERKING: Als de plug van de sonde wordt verwijderd nadat het programma is begonnen, dan blokkeert de computer de oven en gaat de oven piepen. Plaats de plug weer terug en herstart het programma.

Als u gaat koken met behulp van de sonde worden alle vooraf ingestelde temperaturen veranderd in 165 graden. u kunt deze daarna regelen tussen 120 graden en 250 graden. Het ontdooi programma is gedeactiveerd.

Als de kerntemperatuur wordt bereikt, zal de oven uitschakelen, en geeft een pieptoon. Vergeet niet de sonde los te maken van de oven voor u het gerecht uitneemt.
Let op: De sonde is erg heet na het koken!!



NL

Speciale functies

Boost (snelle voorverwarming)

BOOST – Om snel de oven op bedrijfs rtemperatuur te krijgen

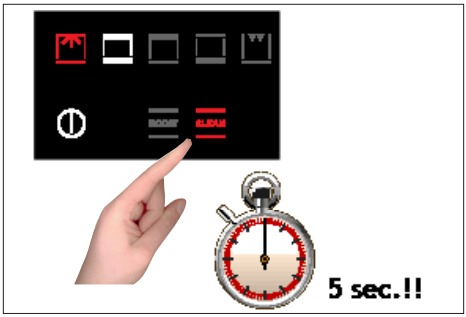
Deze speciale functie kan worden geactiveerd na selectie van een kookfunctie en wordt gebruikt om de tijd die nodig is om de ingestelde kooktemperatuur te berijken te verkorten.

U kunt de Boost functie op ieder moment stoppen,

Clean (snel reiniging)

AUTOMATISCHE REINIGING Hoge temperatuur cyclus (250 ° C), gecombineerd met zelfreinigende panelen voor het automatische reinigen van de ovenkamer.

U kunt de CLEAN funcie alleen gebruiken als er geen andere functie actief is, en u moet de toets gedurende 5 seconden indrukken om te starten.



Het reinigen vindt plaats bij een temperatuur van 250 ° C en duurt een uur. Gebruik deze functie niet voor het bereiden van voedsel!

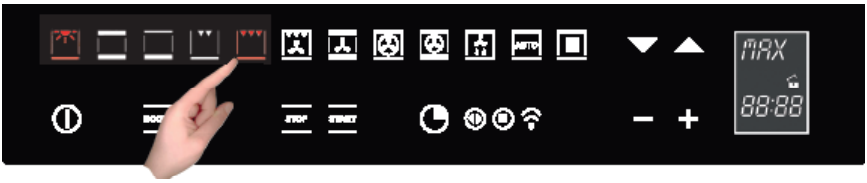
De panelen mogen alleen met kraan water worden schoongemaakt, en moeten na verzadiging worden vervangen. U kunt de panelen los kopen bij uw gespecialiceerde dealer, of bij Boretti. (zie www.boretti.nl).

Oven licht besturing.

De ovenlichtbesturing is actief in alle programma's en werkt geheel onafhankelijk van de rest van de oven. Dit betekent dat de verlichting aan en uit geschakeld kan worden, wanneer u licht nodig heeft.
Het ovenlicht zal normaal gesproken branden tijdens het verwarmen en blijft daarna nog 3 minuten branden, waarna het wordt uitgeschakeld om energie te besparen. Om te controleren of uw gerecht al klaar is, moet u de binnenverlichting zelf weer aandoen. Om dit te doen, toetst het licht symbool .
Het licht zal 3 minuten aanblijven en daarna weer vanzelf uitgaan, Om nogmaals het licht aan te doen, drukt u op de verlichtings knop.
Als de deur open is, zal het licht altijd branden.

Eenvoudig de oven starten.

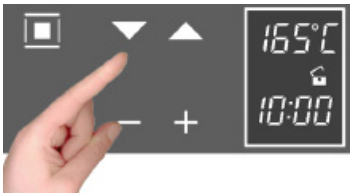
Door de eenvoudige bediening zijn er maar twee handelingen nodig om uw oven te starten; Oven inschakelen en daarna programma kiezen…



Indien u de temperatuur niet meer aanpast na het kiezen van het gewenste programma, zal de oven na enkele seconden vanzelf starten!

Het instellen van de temperatuur.

De oven gebruikt een temperatuursensor die voor een maximale betrouwbaarheid bij het koken een nauwkeurigheid garandeert van ± 5 °C.
Kunt u de temperatuur op elk moment aanpassen aan uw wens. Na het selecteren van het gewenste programma raakt het symbool ▼ ▲ aan en de instelling varieert van +50 ° C tot MAX. U hoeft de wijziging niet te bevestigen, de verandering wordt vanzelf definitief na een paar seconden.



Tijdens het verwarmen knippert de temperatuur Indicatie, om aan te geven dat de bedrijfstemperatuur nog niet is bereikt. Wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt, klinkt er een piep.

Opmerking: Sommige modellen geven tijdens het voorverwarmen tot de ingestelde temperatuur is bereikt de actuele temperatuur aan in de oven, . Wil t u controleren welke temperatuur is ingesteld? Druk dan op ▼ ▲ de toets, waarbij de temperatuur dan eventueel ook kan worden aangepast.

REST WARMTE

Tijdens het gebruik van de oven zal de kuip warmte afgeven aan de mantel. Na gebruik zal daarom de koel ventilator nog blijven doordraaien tot de mantel een temperatuur van minder dan 50 graden heeft bereikt.

Gebruik deze eigenschap om U eten rustig te laten garen.

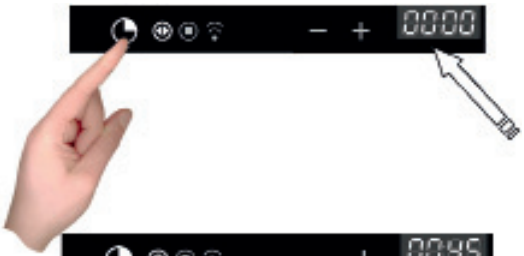
PROGRAMMEREN VAN DE OVEN

Uw oven heeft drie programmas die maken dat u oven start en stopt wanneer het u past.

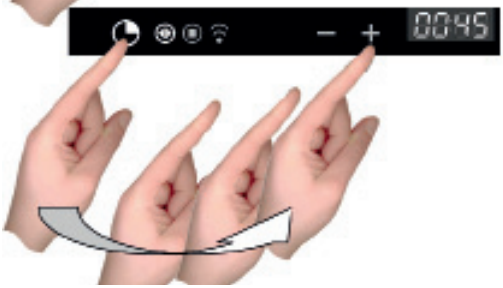
De timer functies kunnen worden geselecteerd door om de beurt de toetsen van links naar rechts aan te raken. Bij iedere aanraking zal het betreffende symbool oplichten.

NL

Timer programmeren: kooktijd



Raak het timer symbool één keer aan, en het symbool zal oplichten. Daarnaast zal de klok niet meer de actuele tijd aangeven maar op 00:00 springen.



De scheidingspunten zullen knipperen om aan te geven dat u de kooktijd in kunt stellen.

Zodra de stoptijd is ingesteld, zal de display weer de actuele tijd weergeven en licht het kooktijd symbool op.

Het terugtellen begint nu. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, zal de oven piepen en worden verwarmingselementen uitgeschakeld. De volgende melding verschijnt in de display: “PROGRAMMA TEN EINDE GERECHT UITHALEN”. raak een willekeurige toets aan om het piepen te stoppen, of open de deur. De oven zal na 1 minuut automatisch uit gaan, als u niets doet.

Timer programmeren: stoptijd

Nadat de kooktijd is ingesteld, geeft de display weer de actuele tijd aan, en het “kooktijd” symbool licht op.

De scheidingspunten zullen knipperen om aan te geven dat u de kooktijd in kunt stellen.

Stel de stoptijd in door het aanraken van de "+" en "-" symbolen.

Zodra de stoptijd is ingesteld, zal de display weer de actuele tijd weergeven en licht het stoptijd symbool op.

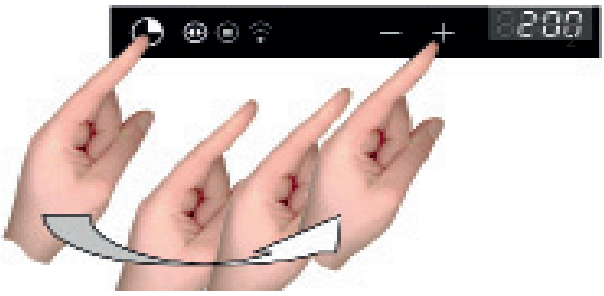
Het terugtellen begint nu. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, zal de oven piepen en worden verwarmingselementen uitgeschakeld. De volgende melding verschijnt in de display: "PROGRAMMA TEN EINDE GERECHT UITHALEN". raak een willekeurige toets aan om het piepen te stoppen, of open de deur. De oven zal na 1 minuut automatisch uit gaan, als u niets doet.

Timer programmeren: uitgesteld koken instellen

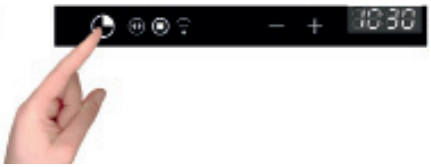
Door het combineren van de baktijd en de stoptijd kunt u de oven programmeren zodat deze start op het door u gewenste moment , en dan gedurende het gewenste aantal minuten aanblijft.
Voorbeeld: u wilt om 8:30 uur dat de oven aan gaat, en het gerecht klaar is om 13:00 uur.
U handelt als volgt:

Maak het gerecht gereed en zet het in de oven.

Zet de oven aan en selecteer het gewenste programma en temperatuur.



Stel de kooktijd in; in dit voorbeeld 2 uur.



Stel nu de stoptijd in. De display zal initieel de actuele tijd + 2 uur laten zien, in dit voorbeeld 8:30 uur +2:00 = 10:30 uur..

Verander de stoptijd naar de gewenste tijd, in ons voorbeeld 13:00 uur.

De oven gaat nu stand-by, en het licht gaat uit.

De computer zal nu de oven automatisch inschakelen om 11:00 uur (13:00 – 2:00) en uitschakelen om 13:00 uur. Uw gerecht zal klaar zijn als u thuis komt!

Timer programmeren: kookwekker.

De kookwekker is een functie die onafhankelijk werkt van de rest van de oven. Hiermee schakelt u dus niets in, maar heeft u een alarm dat afgaat na het ingestelde aantal minuten.
Om de terugloop timer te activeren drukt u 3x op het timer symbool.

De scheidingspunten knipperen en u kunt de timer instellen.

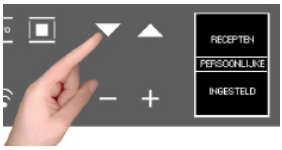
Raak de + en – symbolen aan om de tijd in te stellen.
De terugloop timer start direct en na het aantal ingestelde minuten zal de oven gaan piepen, tot u een willekeurige toets indrukt.

Timer programmeren: een ingesteld programma annuleren

Om een programma te annuleren kunt u de ingestelde tijd op 0 zetten, of het apparaat uitzetten.

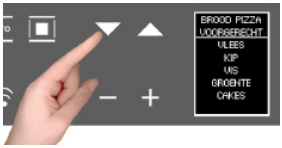
AUTOMATISCHE FUNCTIES: RECEPTEN

Volg deze procedure om toegang te krijgen tot de recepten functie.
Toets AAN/UIT (⏻);
Selecteer de AUTOMATISCH (AUTO) functie;

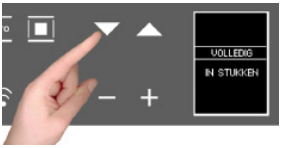


De display laat 2 opties zien:
- persoonlijke recepten;
- vooringestelde recepten

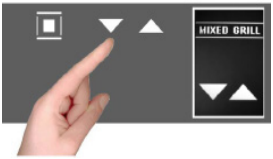
Kies de gewenste optie met de ▼ ▲ toetsen;



Gebruik de ▣ Toets, om uw keuze te bevestigen;
Het volgende menu verschijnt;
toets de ▼ ▲ knoppen om het gerecht te kiezen en de knop om de keuze te bevestigen.



Toets de ▼ ▲ knoppen om het type te kiezen eb de ▣ knop om de keuze te bevestigen.



Toets de ▼ ▲ knoppen om het type te kiezen eb de ▣ knop om de keuze te bevestigen.

et scherm om gewicht in te stellen verschijnt.
Toets de ▼ ▲ knoppen om het type te kiezen en de ▣ knop om de keuze te bevestigen.

Wanneer alles is ingesteld, laat de display zien welk recept is gekozen. De dubbele punt in de kooktijd (00:30) zal knipperen om aan te geven dat het kan worden aangepast.
Om het te veranderen, gebruik de - + toetsen.

Of selecteer de START functie direct waarna het ingestelde programma direct start met terugtellen vanaf een preset tijd op de display.

LET OP: bepaalde recepten gebruiken voorverwarming, waarbij u het gerecht pas in de oven plaatst als de gewenste temperatuur is bereikt en de display "VOORVERFWARMING TEN EINDE HET GERECHT INBRENGEN" laat zien.

De piep en de tekst "PROGRAMMA TEN EINDE GERECHT UITHALEN" op de display geeft aan dat het programma beëindigd is. Druk op een willekeurige toets, of open de deur om het piepen te stoppen..

OPMERKING: Als u een fout maakt, of iets wilt veranderen in de gekozen in stelling, kunt u op ieder moment , de STOP toets indrukken, wat het mogelijk maakt opnieuw te beginnen met de procedure.

Hoe u recepten bewaart ziet u in het volgende hoofdstuk.

PERSOONLIJKE RECEPTEN

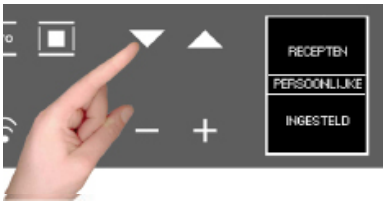
Nadat u een recept heeft gebruikt, kunt u dit (met behoud van ingesteld gewicht en kooktijd) opslaan, in de persoonliijke gerechten. Zodra de oven klaar is met een ingesteld recept; komt de volgende melding op de display:

- -Met de + toets kiest u "JA"
- bevestig met de ■ toets, De verbruikte tijd wordt nu weergegeven
- verander dit met de + en – toets en bevestig met de ■ toets., Nu wordt het gewicht getoond
- verander dit eventueel met de + en – toets ■ toets, u krijgt nu de melding "Recipe saved POS. 1/1, en zo verder, oplopend genummerd.

Elke keer dat u nu de persoonlijke recepten kiest, zult u dit recept terug vinden.

Als het geheugen vol is, kunt u geen recept meer opslaan en krijgt u de melding “memory full unable to save”

Voor dat u nu weer recepten kunt opslaan moet u eerst oude recepten verwijderen.



- - selecteer de AUTO functie;
- - ga dan, door het indrukken van de ■ toets naar het “persoonlijke recepten” gedeelte, waar de opgeslagen recepten zijn te vinden;

- gebruik de ▼ ▲ knoppen om door het menu te bladeren, en het recept te selecteren dat u wilt verwijderen
OPMERKING: de namen worden door het menu bepaald.

Het scherm zal standaard op “NEE” staan, maar door op de + en – toets te drukken kunt u “JA” selecteren en dit bevestigen met de ■ toets.

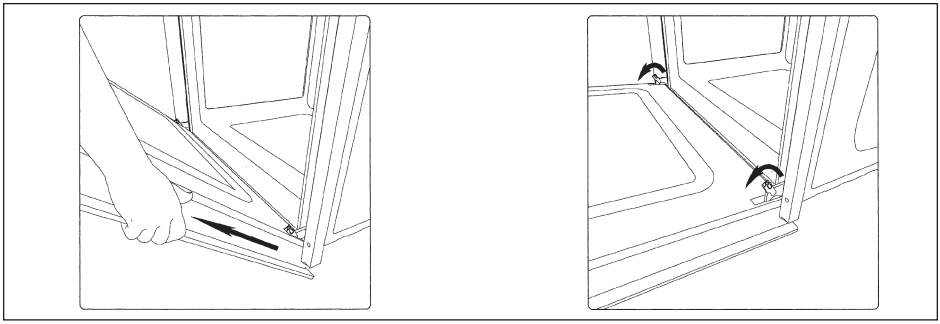
- De display geeft aan dat het recept is verwijderd.

NL

Uitnemen van de ovendeur.

De deur kan snel en eenvoudig worden verwijderd. Om dit te doen, gaat u als volgt te werk:
- Open de deur.
- Til de twee hendels zoals in in Fig. hieronder;
- Sluit de deur op de eerste aanslag (veroorzaakt door het verhoogde hefbomen).
- Til de deur naar boven en naar buiten om deze te verwijderen uit de bevestigingen.

Voor het vervangen van de deur, hang de scharnieren in hun bevestigingen en verlaag de twee hendels.

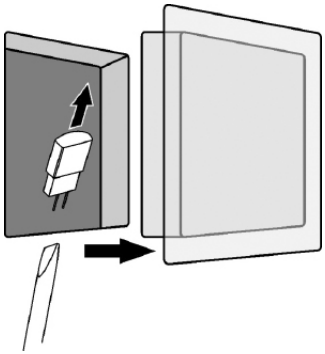


HET VERVANGEN VAN DE OVEN LAMP.

Belangrijk:

Voor het vervangen van de lamp dient u de oven spanningsloos te maken.
De lamp moet aan de volgende eisen voldoen: 300 graden, 230 volt, 25 Watt, G9 connector.

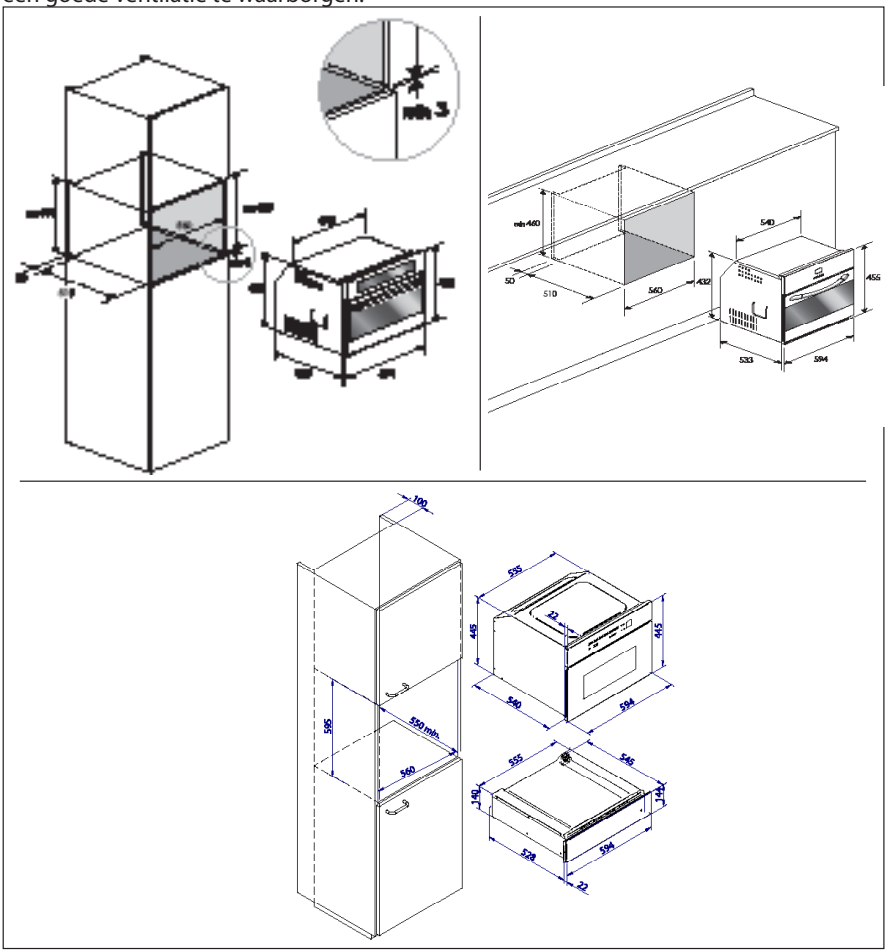
- Gebruik een schroevendraaier om het glas dat voor de lamp zit los te wippen.
- Neem de oude lamp uit. Let op dat u het glas niet breekt.
- Plaats de nieuwe lamp op de plaats van de oude, zonder het glas met de vingers aan te raken! (U kunt bijvoorbeeld een latex handschoen dragen). Huidvet zal de lamp in zeer korte tijd vernietigen!
- Plaats het glas dat voor de lamp hoort weer terug en druk dit stevig aan.
- Zet de spanning weer op de oven.

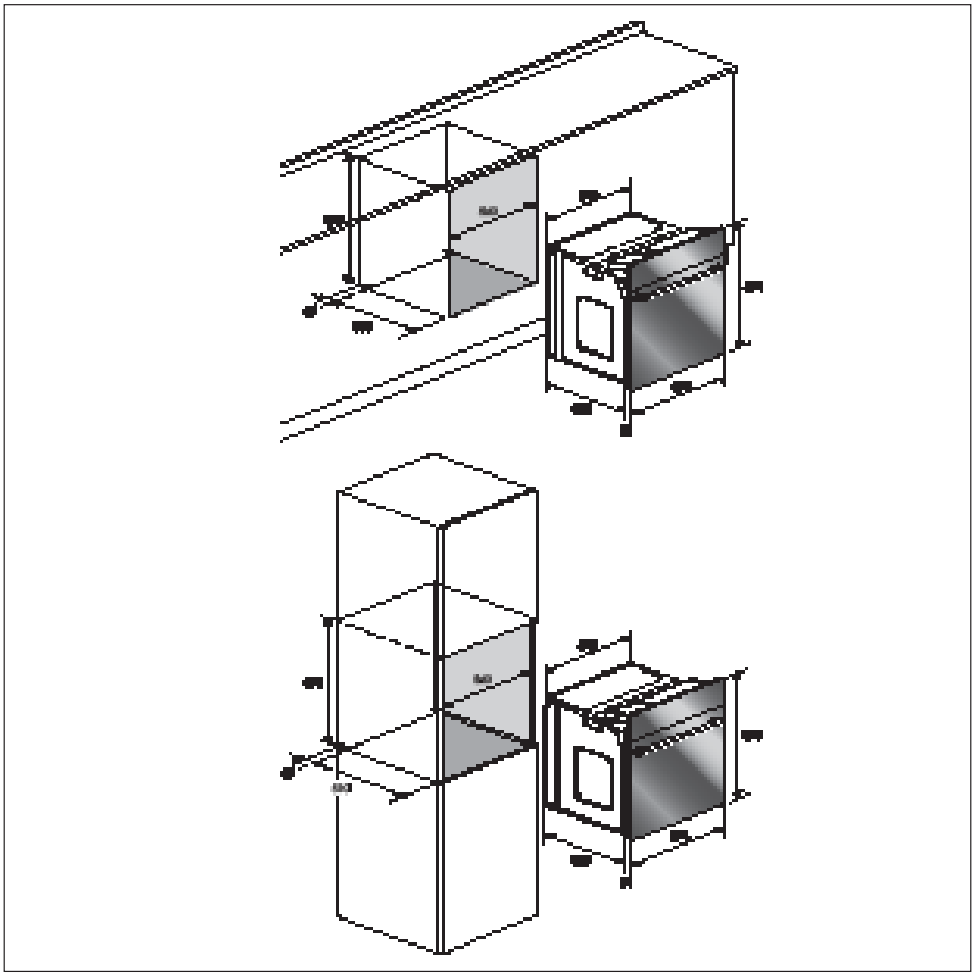


Installatie instructies

NL

De oven kan geïnstalleerd worden onder een kookplaat, in een meubel, of in combinatie met een borden warmer in een 60 cm gat. De afmetingen van de ruimtes worden vermeld in de tekening hieronder. Het materiaal waar de kast van gemaakt is, moet bestand zijn tegen de afgegeven hitte. De oven moet gecentreerd worden in de kast, en daarna vastgeschroefd worden met de meegeleverde schroeven en bussen. Let er bij het plaatsen op dat er voldoende ventilatie openingen in plint en kast moeten worden gemaakt, om een goede ventilatie te waarborgen.





NL

ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN

Voordat u de oven aansluit op het lichtnet, zorg dan dat:

- De voedingsspanning overeenkomt met de gegevens op het plaatje op de voorzijde van de oven.
- De netvoeding een efficiënte aarde (massa) verbinding heeft die voldoet aan alle van toepassing zijnde wet- en regelgeving.

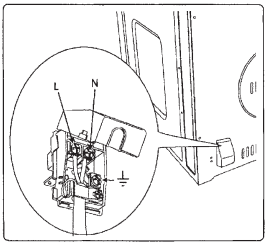
De juiste aarding (massa) is een wettelijke verplichting. De kabel mag een temperatuur van 50 ° C boven de omgevingstemperatuur niet bereiken op elk punt in de lengterichting.

Indien een vast toestel niet is voorzien van een stroomkabel met een stekker, of een andere inrichting die kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, met een kloof tussen de contacten groot genoeg om klasse III overspanningsbeveiliging te garanderen, dan zal een dergelijk apparaat moeten worden gemonteerd op de stroomvoorziening voor de naleving van de regelgeving voor elektrische installaties.

Het stopcontact of de schakelaar moet makkelijk te bereiken zijn als de apparatuur geïnstalleerd is.

N.B. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor schade en/of letsel als bovenstaande instructies niet worden opgevolgd.

TYPE EN MINIMALE DIAMETER VAN DE KOPERDRADEN	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2



Dear Customer,
we would like to thank you and congratulate you on your choice.
This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements. Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

THE MANUFACTURER

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO THINGS OR PEOPLE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.
THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
THE APPLIANCE AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME VERY HOT DURING USE. BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN. CHILDREN UNDER 8 YEARS OF AGE MUST BE KEPT AWAY IF NOT CONTINUALLY MONITORED.

DO NOT PLACE POTS OR PANS OR ALUMINIUM OR SIMILAR METAL FOILS IN CONTACT WITH THE BASE OF THE OVEN FOR COOKING.
THE HEATING ACTION OF THE LOWER HEATING ELEMENT CAUSES OVERHEATING OF THE LOWER PART OF THE OVEN CAUSING DAMAGE AND SERIOUS CONSEQUENCES (RISK OF FIRE) EVEN TO THE COUNTER UNDER THE OVEN .
DO NOT USE ROUGH ABRASIVES OR SHARP METAL SCRAPERS TO CLEAN THE GLASS DOOR OF THE OVEN BECAUSE THEY COULD SCRATCH THE SURFACE AND CAUSE THE GLASS TO SHATTER.
USE ONLY THE THERMAL PROBE RECOMMENDED FOR THIS OVEN. DO NOT USE STEAM CLEANERS TO CLEAN THE OVEN.

EN

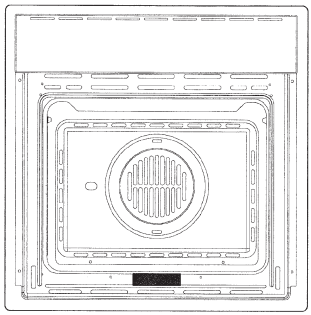
Contents

User instructions, 37

The first time you use the oven, 37
Self-cleaning catalytic panels (Where present), 38
Respect for the environment, 38
Introduction to the oven, 39
Installation and hook-up, 39
Before hook-up, 39
Demonstration mode, 39
Setting the clock, 40
Actions that are possible with the oven off, 41
Turning on the oven, 41
Key (or child safety) function, 42
Main functions, 43
Overview of the command panel, 43
The cooking functions, 43
Control panel functions, 44
Instructions for use, 45
Food probe, 47
Special functions: Boost, Clean , 52
Oven light control, 53
Simple cooking commands, 53
Setting the temperature, 54
Residual heat, 54
Programming the oven, 54
Timer programming: cooking time, 56
Automatic function: recipes, 59
Personalising recipes, 60
Removing the oven door, 62

Installation instructions,

Install the oven in the counter 45, 64
Flush fitting 60, 65
Electrical connections, 66



IMPORTANT

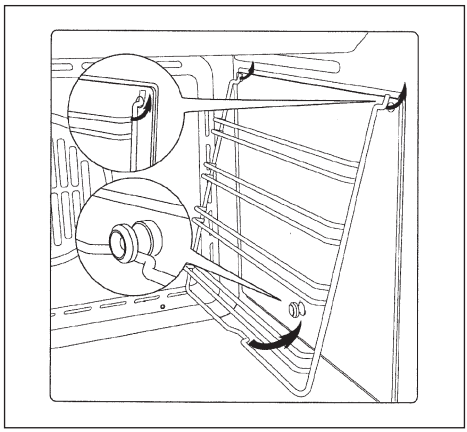
The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

User instructions

The first time you use the oven

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.
Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.
Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

EN



Important:

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.
Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Self-cleaning catalytic panels (Where present)

SELF-CLEANING PANELS
The CLEAN (where present) function activates the reaction that causes cleaning.

Our smooth walled ovens can be fitted with selfcleaning panels to cover the inside walls.
These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in a special, micro-porous catalytic enamel which oxidises and gradually vaporises splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C.
If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature.
Never wash or clean selfcleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.

Respect for the environment

The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled. Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.

THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

DISPOSAL MUST BE MADE in conformity with local laws on waste disposal.

FOR ADDITIONAL INFORMATION about the treatment, recovery and recycling of this product, contact the local office of competence, the domestic waste collection service or the store where the product was purchased.

BEFORE SCRAPPING, make it unusable by cutting the electrical cord.

Introduction to the oven

Dear Customer, your new oven is controlled by an electronic board that constantly monitors its operation to improve its performance.
The touch controls are state-of-the-art, precise and reliable.
The interface is elegant, orderly and discrete, more intuitive than ever!
A few buttons, many functions and no combination or sequence is difficult to enter, so you can concentrate on following the recipe and the oven is ready in two clicks!

Installation and hook-up

Dear Customer, this oven is a sophisticated electronic appliance, classified as a durable good. Its installation requires qualified professionals for both the hook-up of the power line and itsplacement in the kitchen counter.

(SEE ASSEMBLY INSTRUCTIONS ON PAGE 62)

Before hook-up

When the oven is connected to the electric mains for the first time, the display will ask you to select your language;use the buttons ▼ ▲ to select the language you want;
use the button ▣ to confirm the choice;

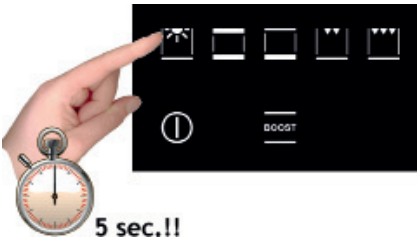
(from now on, the language choice will remain fixed even when their are power outages).
Now, it goes into **demonstration mode.**

Demonstration mode

This is the mode that the oven is normally in every time that there is a power failure and, consequently, when it is first hooked-up:
the purpose is to show how you can control it with a recorded sequence of commands.

In this mode, the oven is never REALLY turned on, i.e., the heating elements are never powered! The control panel is INACTIVE and, so, the oven will not respond to commands!

EN



To disable the demonstration mode, touch the light symbol for five seconds: the control will go to normal operation and ready for turning on.
Now you can set the time but it is not necessary for turning on the oven.

Setting the clock

The oven will signal that it is connected to the power mains with a double beep.
To set the system time, press the “TIMER FUNCTIONS” button for at least 3 seconds

Each command activated is confirmed by a beep.

Set the clock with the + and - buttons: during setting the separator dots flash, the time has been set when the dots remain steady on.

ACTIONS THAT ARE POSSIBLE WITH THE OVEN OFF

- Turn on oven light

The oven light is turned on/off by touching the symbol as shown in the figure.

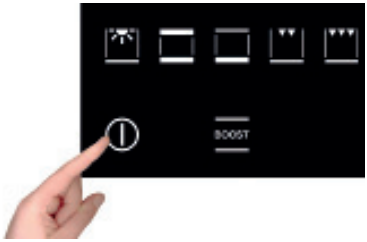
- Change the Language

When the oven is off, you can change the language of the display by simultaneously selecting and the + in the lower right for at least 3 seconds.
Then use ▼ ▲ to select the language and confirm the choice with ▣.

- Setting the “minute-counter” timer function

See the appropriate section on page 58.

Turning on the oven



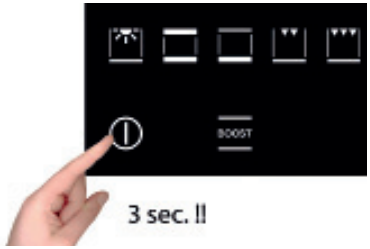
Turn the oven on by pressing the ⏻ symbol shown in figure.
to activate the oven functions, always press ⏻ except for the light and timer functions, which are independent
The command activates all the icons by lighting up their backgrounds.

NOTE: Remember that the oven only turns on if the key function is deactivated

The word ON appears on the display for a minute. The control is waiting for you to select a cooking function. Otherwise, the oven assumes that it was turned on by accident and, for safety reasons, it automatically turns off displaying the word OFF for several seconds.

Key (or child safety) function

EN



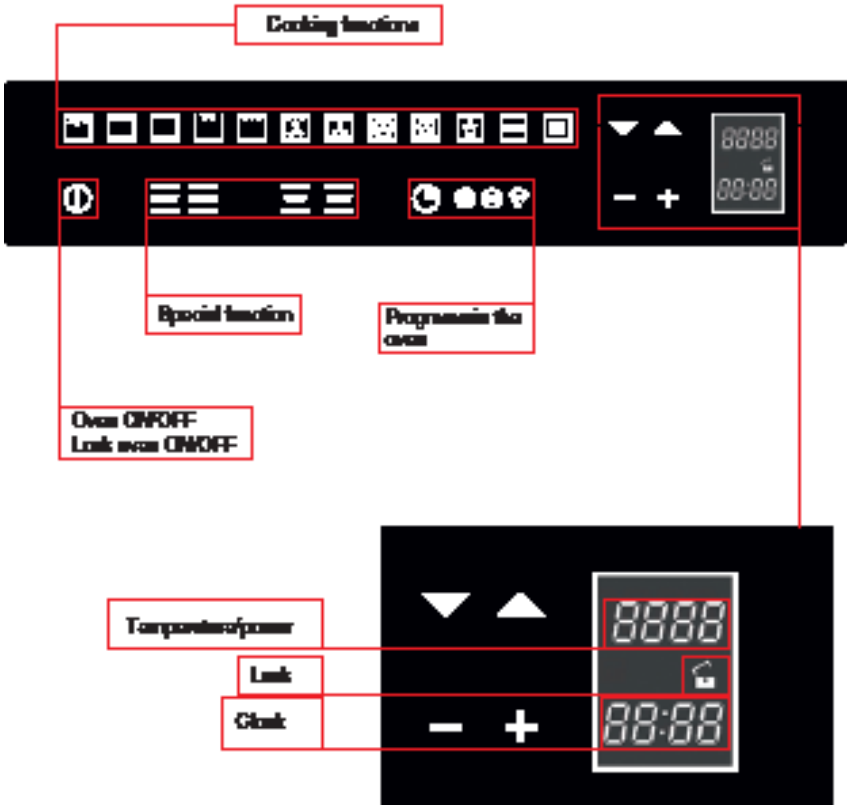
The key function is activated/deactivated by pressing the ⏻ button for at least 3 seconds.
You can activate and deactivate the operating mode of the oven at any time.

The padlock OPEN symbol means that the key function is not active.

The padlock CLOSED symbol means that the key function is active.

EN

MAIN FUNCTIONS
Overview of the command panel



The cooking functions

The provides eleven specific cooking functions!
To activate a function, just touch the corresponding symbol.
Each function has a temperature setting selected on the basis of cooking tests of the recipes that are typically used, which can be easily changed based on your own experience.

Attention:
"During use, the accessible parts of the oven can become very hot. Children should be kept at a distance; you should also be careful not to touch the heating elements inside the oven."

Control panel functions

The oven lamp always turns on when the door is opened and, to save energy, it is managed by the system in the other modes.

EN

Upper and lower heating elements. Preset to 190 °C. Regulation of the thermostat from 50° C to MAX

Lower heating element. Pre-set to 50 °C. Regulation of the thermostat from 50° C to MAX

Upper heating element (grill surface and reduced power). Preset to MAX. Regulation of the thermostat from 50 °C to MAX.

Double heating element (large grill surface area). Preset to MAX. Regulation of the thermostat from 50 °C to MAX.

Double upper heating element with fan (large grill surface area). Pre-set to 165 °C. Regulation of the thermostat from 50 °C to MAX.

Upper heating element, lower with fan. Pre-set to 165 °C. Regulation of the thermostat from 50° C to MAX.

Circular heating element with fan. Pre-set to 165 °C. Regulation of the thermostat from 50° C to MAX.

Lower heating element + Circular heating element with fan. Pre-set to 230 °C. Regulation of the thermostat from 50° C to MAX.

Fan for defrosting. Regulation of the Thermostat from 0 to 60° C.

Access to preset recipes

Rapid preheating

Rapid cleaning (for ovens with self-cleaning catalytic panels)

The table below shows the results of the cooking tests conducted in our laboratories by a professional cook. In any case, these are only indicative and the values that we have selected are only a starting point for your to experiment with your own recipes to obtain better results!

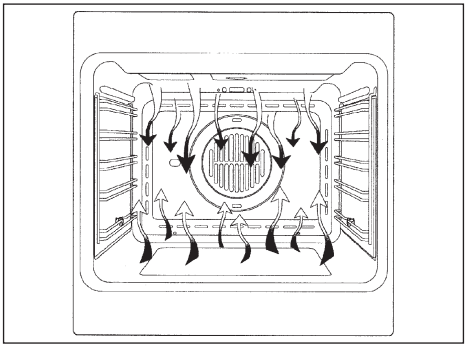
F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-MAX
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5 / 2-3
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	2-3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Instructions for use

Conventional cooking

A classic system that uses upper and lower heat suitable for cooking a single dish.
It is a good idea to insert the food when the oven has reached its preset temperature, i.e., when the °C is locked and you have heard the beep.
If you need to lower or raise the temperature towards the end of cooking, press the most suitable cooking symbol and adjust the temperature as you see fit.
We recommend opening the door as little as possible during cooking.



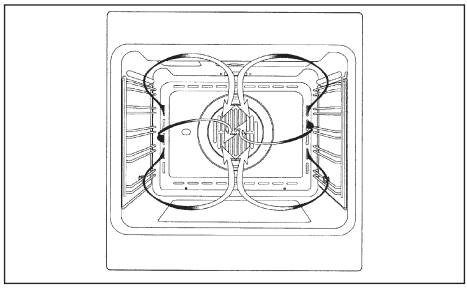
EN

Fan cooking

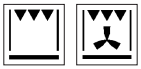
In this type of cooking, a fan located in the rear part circulates warm air inside the oven, distributing it uniformly. This cooks food faster than conventional cooking.
This system is good for cooking on several shelves and even for different types of foods (fish, meat, etc.).

Defrosting

When you select ventilated cooking and set the temperature to 0 °C, the fan will circulate cold air inside the oven, favouring the rapid defrosting of frozen foods.
Pre-heating is not necessary but it is better to do it for pastries (you can increase the temperature up to 60 °C).



Grill cooking



Type of cooking for grilling or browning foods.
Some ovens can even have a motorised rod for cooking on a spit.
The grill with the food to be cooked is placed in the 1st or 2nd position from the bottom.
Pre-heat for 5 minutes. Regulate the temperature from 50 °C to MAX.

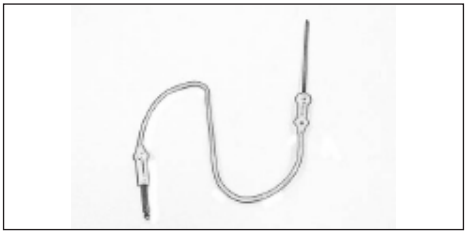
Cooling fan

The fan is located on the upper part of the oven and creates a flow of cooling air inside the cabinet and across the front of the oven.
It starts when the oven chamber reaches about 80 °C.
The fan turns off when the temperature of the oven chamber falls below about 60 °C.

Food probe (or probe thermometer)

TEMPERATURE PROBE
Tenderness, taste and flavour are the result of precise ad functional control.

The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.
For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!



The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.
Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health.
Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4° up to 60°C. Mince is particularly at risk from this point of view.
To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

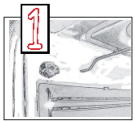
- Do not defrost food at room temperature, always in the fridge or in the oven using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterwards.
- Stuff chicken just before eating it. Never buy pre-packed ready-stuffed chicken and only buy ready-cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the fridge, not at room temperature.
- Use a food probe to check the temperature of meat, fish and poultry if they are more than 5 cm thick,

to ensure that the minimum cooking temperatures are reached.
The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, particularly at risk from Salmonella.

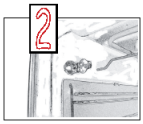
- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the “warm” temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 165°C.

EN

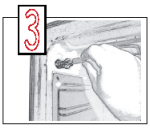
Using the food probe



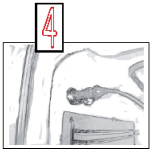
The food probe socket is situated in the top front corner of the oven cavity, protected by a metal cover (1).

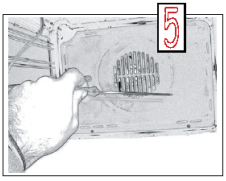


Lift the metal cover (2)



Push the plug in as far as it will go. If it is correctly inserted, the control will give off a double beep.(3)

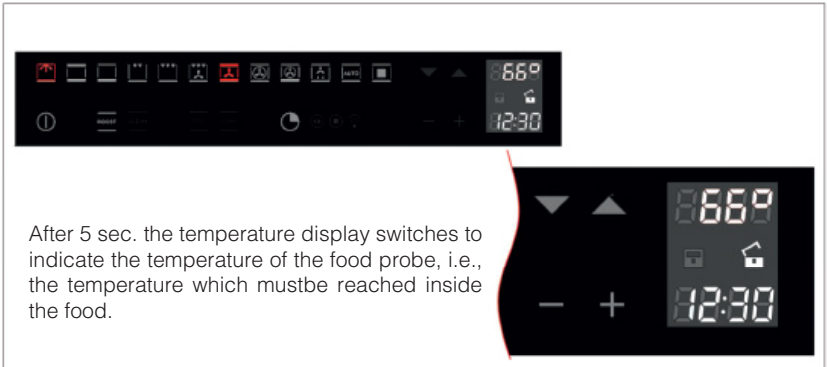




Push the probe into the centre of the food, avoiding touching bones or fatty areas.

Remember that the probe will not work if it is connected when the oven is already switched on!

Select the best cooking function for your recipe.



After 5 sec. the temperature display switches to indicate the temperature of the food probe, i.e., the temperature which mustbe reached inside the food.

With ▼ ▲ you can change the minimum required internal temperature in a range of +30 °C to +99 °C but we recommend consulting the table below, which is taken from the “National Food Safety Database (USA)”

EN

Remember that, if you want to change the temperature parameters of the food probe or the internal temperature of the oven, you must proceed as follows:

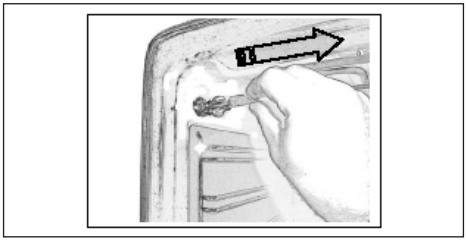
- Select ▼ ▲ (white for the probe and red for the oven chamber)
- with ▣ you can increase or decrease the temperatures at will

FOOD	MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE
Mince	
Hamburger	71°C
Beef, veal, lamb, pork	74°C
Chicken, turkey	74°C
Beef, veal, lamb	
Roasts and steaks:	
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons
Medium-rare	63°C
Medium	71°C
Well done	77°C
Pork	
Chops, roasts, ribs:	
Medium	71°C
Well done	77°C
Fresh ham	71°C
Fresh sausages	71°C
Poultry	
Whole chicken or chicken pieces	82°C
Duck	82°C
Whole turkey (not stuffed)	82°C
Turkey breast	77°C

If the plug is removed after cooking begins, the control blocks the oven and signals the error by beeping: plug the probe in again to resume cooking!

When cooking with the aid of the food probe, all the pre-set temperatures are changed, to maintain consistency with the philosophy of use, to 165°C: they can be varied from a minimum of 120°C to a maximum of 250°C. For the same reason, the defrosting function is deactivated.

The end of cooking, established by reaching the internal temperature set for the food probe. All the oven programming functions (timer functions) are stopped, apart from the beeper (minute counter).
When the food probe detects the temperature for which it was set, the oven is automatically turned off and you are notified by a beep and “Program finished remove the dish” on the display.
When the cooking time is up, remember to disconnect the food probe and remove it from the oven.
CAUTION: the probe is very hot after cooking.



EN

Special functions

Boost (quick preheat)

BOOST – FAST TIMES
To shorten cooking times with fast pre-heating

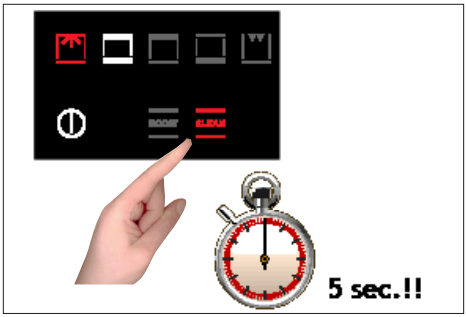
This special function can be activated after selecting a cooking function and is used to reduce the time required to reach the set cooking temperature.

It is possible to disconnect the turbo heat function “BOOST“ or change cooking function at any time.

Clean (quick cleaning)

ASSISTED CLEANING
High temperature cycle (250°C), combined with self-cleaning panels for gentle, non-invasive cleaning of the cooking chamber.

Correct operation is combined with the use of the lateral panels and catalytic fan cover: the oven is treated with special enamel with a micro-porous structure, which breaks down the fat projected thanks to a catalytic oxidisation process which transforms residues into gaseous products.
The turbo clean function is only activated when no cooking function has been selected, so: switch on the oven and touch the symbol as shown in the figure for five seconds.



The cleaning process takes place at a temperature of 250°C and lasts one hour. Do not use it for cooking food!!

The oven light is activated and can be switched off and on again at any time.
All the self-cleaning panels will perform effectively for thirty cleaning processes, after this limit the panels must be replaced.
The panels should be cleaned exclusively with tap water and replacements can be ordered from your specialised dealer.

Oven light control

The light control is active on all the cooking functions and is independent, meaning that it can be switched on or off to suit your requirements, when you want!
The oven light is usually kept on throughout the heating time and then for three minutes after reaching the temperature set. From then on, the oven light switches off to save power.
To check the cooking, it may be necessary to switch on the internal light. All you have to do is touch the light symbol: the light will stay on for three minutes and then switch off automatically. Naturally you can switch it off immediately by touching the light symbol again.
Some models are equipped with a door control. This feature uses sensor technology to detect the position of the door to control the oven light: the opening of the door is indicated by a beep and the light comes on. It switches off when the door is closed again.

Simple cooking commands

Thanks to state-of-the-art controls, only two touches are required to set a cooking mode: turn on the oven and select the most suitable function for the dish you are about to cook… you choose it and you touch it!

The control suggests a temperature for each function, which you can change at any time, but if you consider it suitable, you don't need to do anything else, the oven will start by itself in just a few seconds!

Setting the temperature

The uses a temperature probe that is accurate to ±5 °C for the maximum reliability of the cooking temperatures requested.
You can change the temperature at any time. After selecting the cooking function, just touch the symbols ▼ ▲ and the setting range varies from +50 °C to MAX.
You don't need to confirm the change, the control turns on by itself after a few seconds.

During heating, the centigrade symbol (°C) flashes to indicate that it is heating up to reach the selected temperature. When the temperature is reached, it beeps.

NOTE: some models may display the current temperature in the oven until the temperature set is reached. If you want to check the temperature set, press any one of the ▼ ▲ buttons and, if you wish, you can use them to change the temperature set.

Residual heat

While cooking food, the structure of the oven stores heat. This heat is kept isolated from the rest of the kitchen thanks to generous heat insulation and certain construction techniques.
This heat is gradually dissipated over time and can still be a resource in the kitchen, if it is managed: the control shows the internal temperature after the oven is turned off until it falls to 50 °C.

Use this characteristic to keep foods warm or to complete their cooking gently!

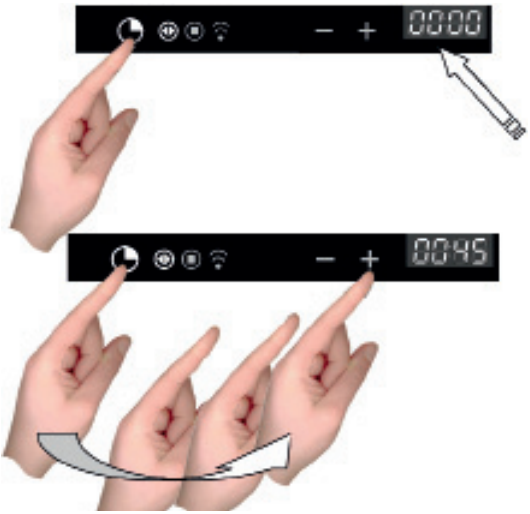
PROGRAMMING THE OVEN

The programming of the oven provides three modes for controlling the cooking time. They can be used in combination with normal cooking functions.

The functions can be selected in sequence, from left to right, by touching the clock symbol.
At each touch, a symbol lights up in sequence.

EN

Timer programming: cooking time



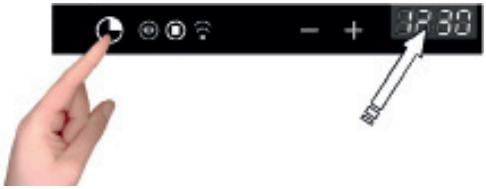
Touch the timer symbol once and the relative symbol will light up. Plus, the clock display will replace the current time:

The separator dots flash to indicate that you can program the cooking time.

Once the cooking time is entered, the display will flash the current time again and the “cooking time” symbol will be lit.

The countdown begins now. After the indicated time has elapsed, the oven will beep and the heating elements, and cooking, will be turned off. The following words will appear on the display: “Program finished remove the dish”: press any button to stop the beeping or open the door.
After one minute, the oven will automatically turn off, if other cooking functions have not been set.

Timer programming: end-of-cooking time



Touch the timer symbol two times and the relative symbol will light up.

The separator does will flash to indicate that you can set the end-of-cooking time.

Set the end-of-cooking time by touching the "+" and "-" symbols.

Once the end-of-cooking time is entered, the display will flash the current time again and the "end-of-cooking time" symbol will be lit.

The countdown starts now. When the set time has been reached, the oven will beep and the heating elements will turn off, ending cooking. The following words will appear on the display: *"Program finished remove the dish"*: press any button to stop the beeping or open the door.
After eight seconds, the oven will automatically turn off, if other cooking functions have not been set.

Timer programming: delayed cooking

By combining the two modes, "cooking time" and "end-of-cooking time", you can program the oven so that cooking starts later than the current time.
For example, if you want to go out at 8:30 and you want a roast to be ready when you return at 13:00, do this:

Prepare the roast for cooking and put it in the oven

Turn on the oven, select the cooking function and set the temperature.

Then set the cooking time, which we assume to be two hours.

Now, set the end-of-cooking time: the control normally adds the cooking time to the current time, so it proposes an end-of-cooking time, which in our case would be 10:30 (8:30+2:00).

Change the end-of-cooking time to what you want, in our example 13:00

The oven goes to standby mode, turning off the oven light.

The control automatically turns the oven on at 11:00 (13:00-2:00) and turns it off at 13:00. The roast will be ready when you return!

Programming the timer: minute-counter

The minute-counter is a function of the timer that is independent from the operation of the oven, i.e., it does not stop cooking or turn off the oven but functions as an alarm. You can set it at any time, such as to remind you when to check cooking on the burners, in addition to the oven, or for other kitchen tasks. It is even available when the oven is off and, in this case, just touch the timer function symbol one time. But, if you are using it with the oven on, you must touch the time function symbol three times:

The separator dots flash to indicate you can set the time.

Touch the “+” and “-” symbols to set the minutes.
The countdown starts now. After the indicated time passes, the over will and the dedicated symbol will flash: press any button to stop the beep.

Programming the timer: cancelling the program

To cancel a program, you must set the previously assigned value to zero or turn on the oven.

Automatic functions: recipes

To access the recipe function, proceed as follows:

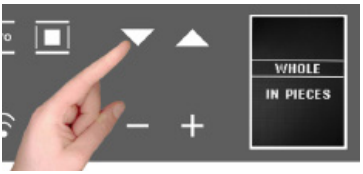
Turn on the oven with ⏻;
Select the AUTOMATIC function

EN

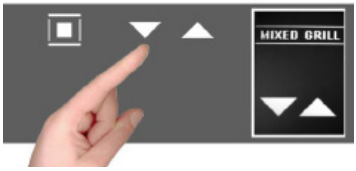
The display shows the 2 options:
- personal recipes;
- preset recipes

Choose the desired setting with the ▼ ▲ buttons;

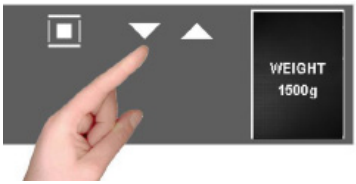
using the ▣ button, confirm the choice;
the following menu appears;
press the ▼ ▲ buttons to select the type of dish and the ▣ button to confirm the choice.



Press the ▼ ▲ buttons to select the type and the ▣ to confirm the choice.



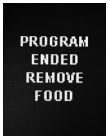
Press the ▼ ▲ buttons to select the type and the ▣ to confirm the choice.



The weight screen appears. Use the ▼ ▲ buttons to select the preset values and confirm the choice with the ▣ button.

When finished with the settings, the display summarizes the recipe set. The colon in the cooking time (00:30) will be flashing to indicate that it can be changed.
To change it, use the - + buttons.

Or select the START function directly and, in this way, the cooking program starts with a countdown of the preset time on the display.



ATTENTION: certain recipes use pre-heating, so put the dish in when the oven has reached the set temperature and the display shows “PRE-HEATING FINISHED PUT IN THE DISH”

When cooking is finished the display will flash “PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH” and, at the same time, the oven will beep until you press a key or open the door.

Note: at any moment, if you make a mistake choosing the values and/or you want to change the settings of your recipe, you can select STOP which cancels it and allows you start over from the beginning of the procedure.

NOTE: If you are cooking with the modified parameters of a pre-set recipe, while the oven beeps at the end of cooking, you will see:

see how to save recipes in the next paragraph.

Personalising recipes

Once you have changed the cooking time of a preset recipe and executed it, you can save it for the next by storing the new parameters you used (weight and cooking time).

At the end of the cooking cycle of the modified recipe, the icon below will appear and, to save it, proceed as follows:

- with the + key select “YES”
- confirm with ■ the time used is displayed,
- change it with + and - and confirm with ■ , the weight used appears,
- change it with + and - and confirm with ■ , you will see the message

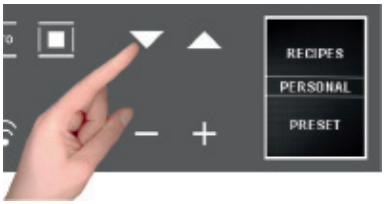
“Recipe saved POS. 001”, and so on, in ascending order

Each time you access the “PERSONAL RECIPES” menu, you will find it saved in your recipes.

If there is insufficient memory for saving your personal recipes, you will see this message displayed: “MEMORY FULL UNABLE TO SAVE”.

EN

Before saving your recipe, you must delete others from the menu in this way:



- select the function STOP;
- select the “PERSONAL RECIPES” section where you will find all the saved recipes;
- with ▼ ▲ scroll the menu and select the recipe that you want to delete.

Note: the menu provides the names by default;

When the recipe to be deleted is displayed, select STOP holding it down until the next screen appears:

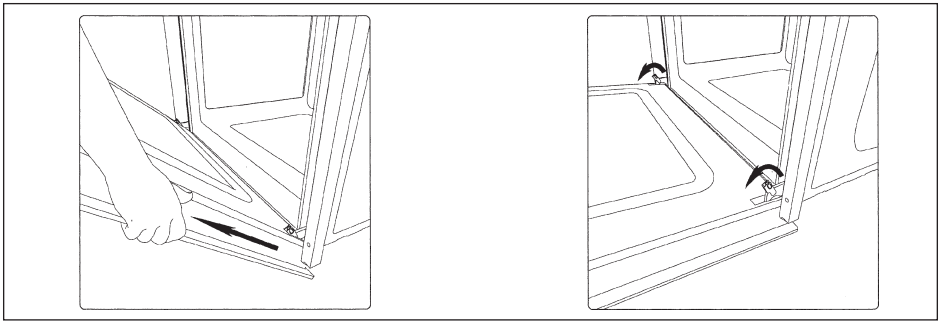
By default, the selection will be set to NO, but, by pressing the + and - scroll keys, select YES and confirm with ■ ;

- The display tells you that the recipe has been deleted;

Removing the oven door

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:
- Open the door fully.
- Lift the two levers shown in Fig. below;
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

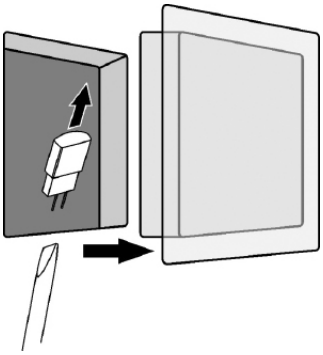
To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.



Replacing the oven lamp

IMPORTANT: disconnect the appliance from the power supply line to avoid electrical shocks!

The oven lamp must have precise characteristics:
a) Structure suitable for high temperatures (up to 300 °C);
b) Power supply: see the V/Hz value on the serial number plate;
c) Power 25W;
d) Type G9 connector.
- To avoid damage, spread a tea towel for pots and pans inside the oven;



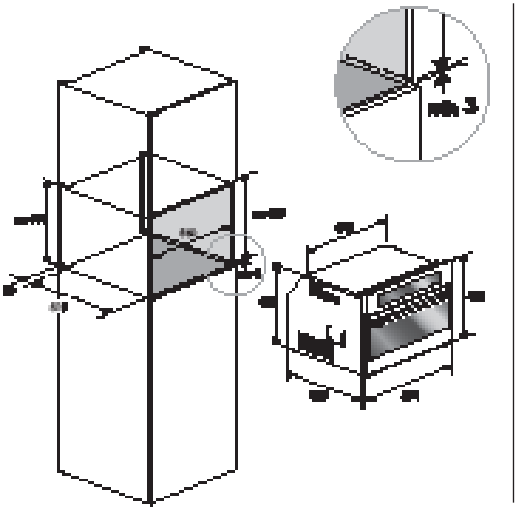
- Use a screwdriver to detach the glass pressure fitted on the lamp holder;
- Remove the old lamp by sliding it out of its seat and taking care not to break it;
- Insert the new bulb taking care not to touch it with your hands (we recommend using a disposable latex glove);
- Reattach the glass cover, pressing it firmly into the lamp holder until it is totally inserted in the joint;
- **Connect the power line to the appliance.**

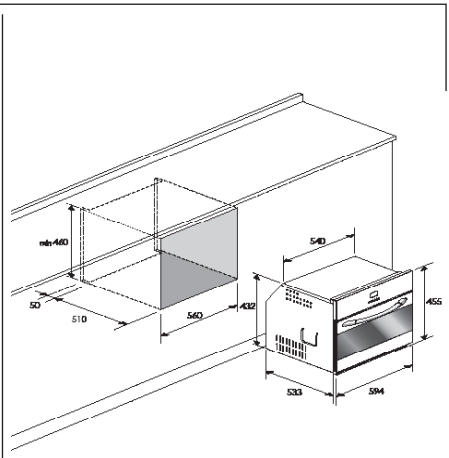
Installation instructions

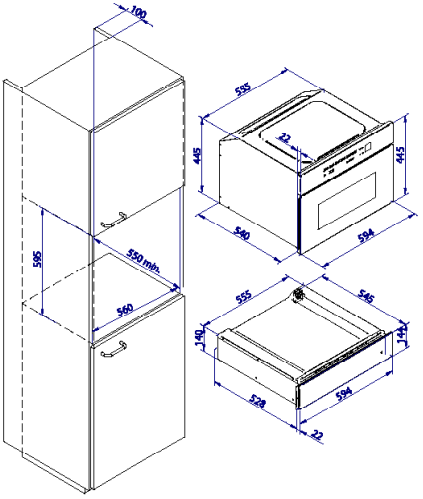
EN

Installing the oven in a cabinet 45

The oven can be installed under a cook top, in a column, or combined with the relative food-warmer drawer. The dimensions of the cabinet must be as shown in the figures below. The cabinet material must be able to withstand the heat.
The oven must be centred with respect to the walls of the cabinet and fastened with the screws and bushings provided as shown in the figure to the side, taking care not to force the screws too much, breaking the bushings.



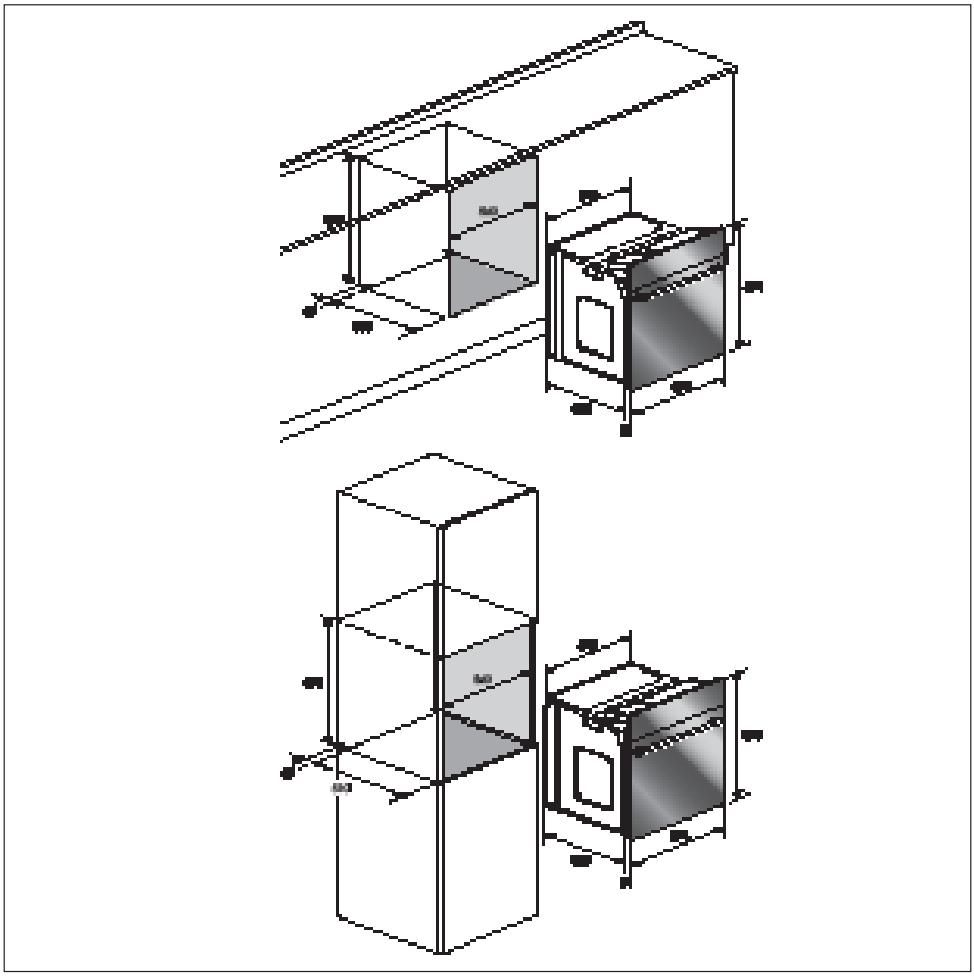




Flush fitting 60

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions.
Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.
See the accompanying instructions for combining the oven with multi-functional gas or gas-electric cookers.

EN



Electrical connections

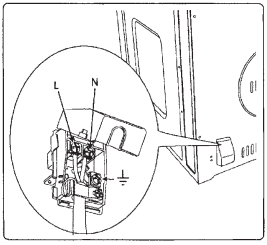
EN

Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:
- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement.

The power cable should never reach a temperature 50° C above ambient temperature at any point along its length.
If a fixed appliance is not provided with a power cable and plug, or some other device permitting it to be disconnected from the mains electricity supply, with a gap between the contacts big enough to guarantee class III overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.
The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

N.B. The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructionsntinfortunistiche non vengano rispettate.

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2



Caro Cliente,
sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.
Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, e stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.
La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione.
Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

NL **Nederlands**

EN **English**

I **Italiano**

FR **Français**

DE **Deutsch**

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.
L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.
L'APPARECCHIO E LE SUE PARTI ACCESSIBILI DIVENTANO MOLTO CALDE DURANTE L'USO. SI DEVE PRESTARE ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO. I BAMBINI CON MENO DI 8 ANNI DI ETA' DEVONO ESSERE TENUTI LONTANI SE NON CONTINUAMENTE SORVEGLIATI.
VIETATO APPORRE PENTOLE O SIMILI, CARTA STAGNOLA O SIMILI A CONTATTO CON LA BASE DEL FORNO PER CUCINARE.
L'AZIONE DEL RISCALDAMENTO DELLA RESISTENZA INFERIORE PROVOCA IL SURRISCALDAMENTO DELLA PARTE BASSA DEL FORNO PROVOCANDONE IL DANNEGGIAMENTO E ADDIRITTURA GRAVI CONSEGUENZE (RISCHIO DI INCENDIO) ANCHE SUL MOBILE DI SUPPORTO DEL FORNO STESSO.
NON USARE PER LA PULIZIA MATERIALI RUVIDI O ABRASIVI O RASCHIETTI METALLICI AFFILATI PER PULIRE LE PORTE DI VETRO DEL FORNO DATO CHE POSSONO GRAFFIARE LA SUPERFICIE E CAUSARE LA FRANTUMAZIONE DEL VETRO.
USARE SOLO LA SONDA TERMICA RACCOMANDATA PER QUESTO FORNO. NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE PER LA PULIZIA DEL FORNO.

Indice

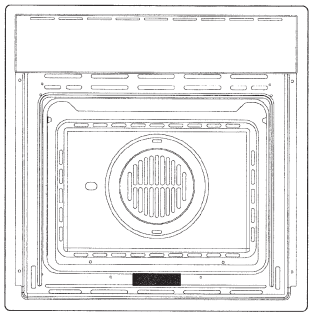
Istruzioni per l'utente, 69

Primo utilizzo, 69
Pannelli autopulenti, 70
Rispetto dell'ambiente, 70
Presentazione del forno, 71
Installazione e allacciamento,71
Primo allacciamento, 71
Modalità di dimostrazione, 71
Regolazione dell'orologio, 72
Azioni possibili a forno spento, 73
Accensione del forno, 73
Funzione chiave, 74
Funzioni Principali, 75
Panoramica del frontalino comandi, 75
Le funzioni di cottura, 75
Funzionalità del forno, 76
Istruzioni di funzionamento, 77
Sonda cibo, 79
Funzioni speciali: BOOST e CLEAN, 84
Controllo della luce forno, 85
Semplici gesti per cucinare, 85
Regolazione della temperatura, 86
Calore Residuo, 86
Programmazione del forno, 87
Programmazione timer, 88
Funzione automatico: ricette, 91
Personalizzazione ricette, 92
Smontaggio della porta del forno, 94

Istruzioni per l'installatore,

Incasso del forno 45, 96
Incasso del forno 60, 97
Allacciamento elettrico, 98

I



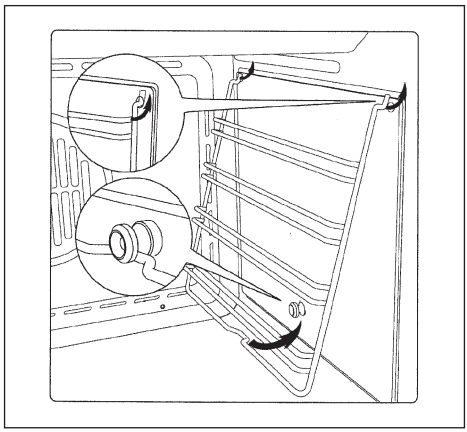
IMPORTANTE

La targhetta delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa targhetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio a cui si dovrà fare riferimento per richiesta di ricambi.

Istruzioni per l'utente

Primo utilizzo

Il forno va pulito a fondo con acqua e sapone e risciacquato accuratamente. Per togliere i telai laterali nei forni con pareti lisce procedere come illustrato in figura.
Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura.
Non usare per la pulizia materiali ruvudi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare le frantumazione del vetro.



Importante:

come precauzione di sicurezza prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia del forno staccare sempre la spina della presa di corrente o togliere la linea di alimentazione dell'apparecchio. Inoltre evitare di usare sostanze acide o alcaline (succhi di limone, aceto, sale, pomodori ecc.). Evitare di usare prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle pareti verniciate.
Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Pannelli autopulenti catalici (dove presenti)

PANNELLI AUTOPULENTI
La funzione CLEAN (dove presente) attiva la reazione che provoca la pulizia.

I nostri forni con pareti lisce hanno la possibilità di montare all'interno della muffola dei pannelli autopulenti che ricoprono le pareti.
Questi speciali pannelli, da agganciare alle pareti prima dei telai laterali, sono ricoperti di uno speciale smalto catalitico microporoso che ossida e vaporizza gradualmente gli schizzi di olio e grasso eliminandoli durante le cotture sopra i 200° C.
Se dopo una cottura di cibi molto grassi il forno non è pulito, farlo funzionare a vuoto alla massima temperatura per un tempo massimo di 60 minuti.
I pannelli autopulenti non devono essere lavati né puliti con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali.

Rispetto per l'ambiente

La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente.
Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici.
Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.

IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo. QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

Presentazione del forno

Caro Cliente, il suo nuovo forno è gestito da una scheda elettronica che si occupa di monitorarne in ogni istante il funzionamento per migliorarne le prestazioni, tutte.
Il controllo touch control è di ultima generazione, preciso, affidabile.
L'interfaccia è elegante, ordinata e discreta, più intuitiva che mai!
Pochi tasti, molte funzioni, nessuna combinazione o sequenza difficile di tasti, concentratevi a seguire la ricetta, il forno è pronto con due gesti!

Installazione e allacciamento

Caro Cliente, questo forno è un apparecchio elettronico sofisticato, classificato come bene duraturo. Necessita di essere installato da personale qualificato che operi secondo la regola dell'arte sia per gli allacciamenti alla linea di alimentazione sia per l'installazione nel mobile della cucina.

(VEDI ISTRUZIONI DI MONTAGGIO A PAG. 96)

Primo allacciamento

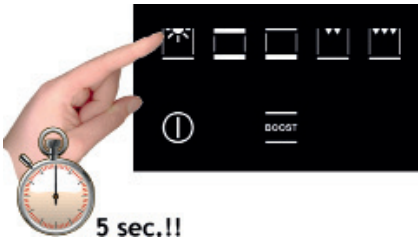
Quando il forno viene collegato alla rete elettrica per la prima volta può apparire sul display l'indicazione di quale lingua scegliere;
con i tasti ▼ ▲ selazionare la lingua desiderata;
con il tasto ▣ confermare la scelta.

(d'ora in avanti la lingua prescelta rimmarrà fissa anche per le successive mancanze di alimentazione).
Ora entra in funzione **La modalità dimostrazione.**

La modalità dimostrazione - DEMO MODE

Si chiama così la modalità nella quale il forno si presenta ogni volta che l'alimentazione viene a mancare, e di conseguenza al primo allacciamento:
lo scopo è di visualizzare tutte le potenzialità del controllo con una sequenza registrata di comandi.

In questa modalità il forno non vieni MAI azionato realmente, cioè non vengono accese le resistenze termiche!!
Il pannello di controllo è INATTIVO e quindi il forno non risponderà ai comandi!



Per disabilitare la modalità dimostrazione toccare per cinque secondi il simbolo luce: il forno entrerà in funzionamento normale e pronto per l'accensione.
Ora la regolazione dell'ora è possibile, ma non necessaria, per procedere all'accensione del forno.

I

Regolazione dell'orologio

Il forno segnalerà l'avvenuto collegamento alla rete elettrica con un doppio segnale acustico.
Per regolare l'ora di sistema tenere attivo il tasto "FUNZIONI TIMER" per almeno 3 sec.

Ogni comando attivato viene confermato da un segnale acustico.

Regolare l'orologio con i tasti + e - : durante l'impostazione lampeggiano i puntini separatori, l'ora viene acquisita quando i puntini divengono fissi.

AZIONI POSSIBILI A FORNO SPENTO
- Accensione luce del forno

La luce forno viene attivata/disattivata digitando il simbolo come in figura.

I

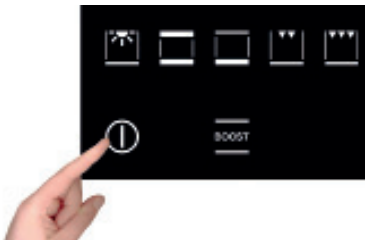
- Cambio della Lingua

A forno spento è possibile cambiare la Lingua nel display selezionando contemporaneamente ⏠ e il tasto + in basso a destra per almeno 3 secondi.
Poi con ▼ ▲ scegliere la lingua e confermare la scelta con ■.

- Impostazione funzione timer "contaminuti"

Si consulti la sezione apposita a pag 26.

ACCENSIONE DEL FORNO

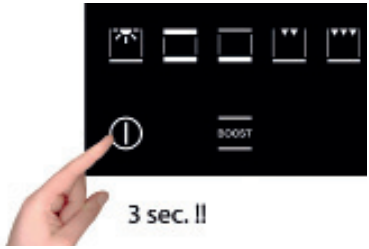


Il forno si accende agendo sul simbolo ⏻ schematizzato in figura.
per attivare le funzionalità del forno digitare sempre ⏻ a parte le funzioni luce forno e timer che sono indipendenti
Il controllo attiva tutte le icone illuminandone lo sfondo.

NOTA: ricordarsi che l'accensione avviene solamente se la funzione chiave è disattivata

Per un minuto dall'accensione appare la scritta ON sul display, il controllo aspetta che una funzione di cottura venga scelta. In caso contrario interpreta l'accensione come accidentale e, per motivi di sicurezza, spegne automaticamente il forno appare la scritta OFF sul display per qualche secondo.

Funzione chiave (o sicurezza bambini)



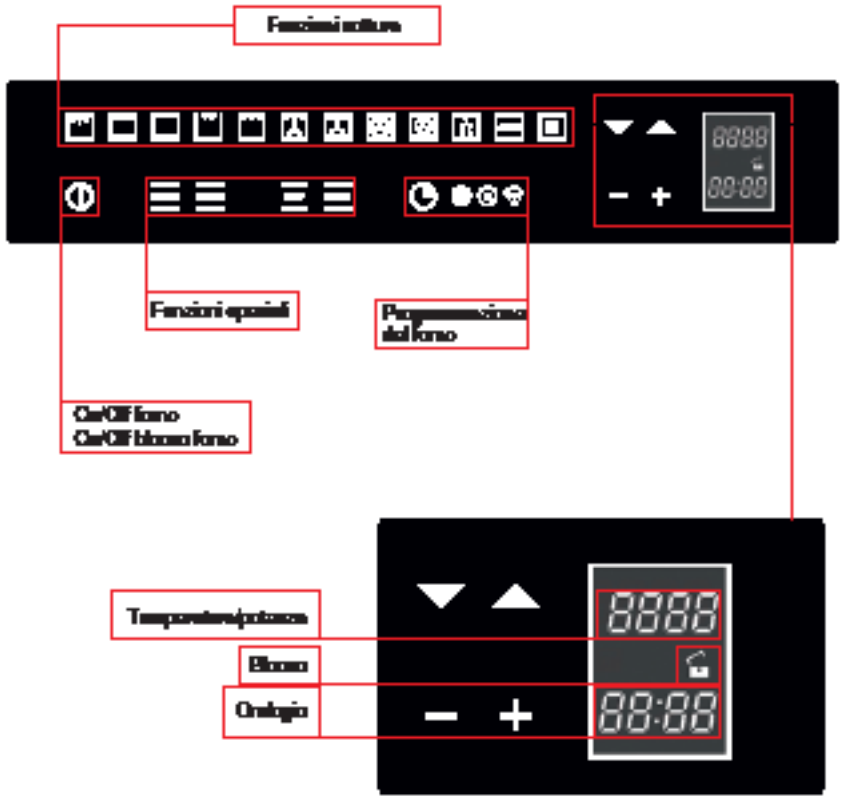
La funzione chiave viene attivata/disattivata digitando il tasto ⏻ per almeno 3 secondi.
Si può attivare e disattivare in qualsiasi momento e modo di funzionamento del forno.

I

Il simbolo lucchetto APERTO specifica che la funzione chiave non è attiva.

Il simbolo lucchetto CHIUSO specifica che la funzione chiave è attiva.

FUNZIONI PRINCIPALI
Panoramica del frontalino comandi



Le funzioni di cottura

Il controllo mette a disposizione ben tredici funzioni specifiche di cottura (a seconda del modello)!
Per attivare una funzione è sufficiente toccare il simbolo corrispondente. Ogni funzione ha una temperatura impostata scelta in base a prove di cottura su ricette che tipicamente la utilizzano e possono essere facilmente variate a seconda della propria esperienza.

Attenzione:
"Durante l'uso le parti accessibili del forno potrebbero diventare molto calde. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza; si dovrebbe inoltre fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno."

Funzionalità del forno

Lampada forno, si accende sempre quando si apre la porta e per risparmio energetico, viene gestita dal sistema, nelle altre modalità.

Resistenza superiore ed inferiore. Preimpostata a 190°C. Regolazione del termostato, da 50° C a MAX.

Resistenza inferiore. Preimpostata a 50°C. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

Resistenza superiore (grill superficie e potenza ridotta). Preimpostata a MAX. Regolazione del termostato da 50° a MAX.

Doppia resistenza superiore (grill grande superficie). Preimpostata a MAX. Regolazione del termostato da 50° a MAX.

Doppia resistenza superiore con ventilatore (grill grande superficie). Preimpostata a 165°C. Regolazione del termostato da 50° a MAX.

Resistenza superiore, inferiore con ventilatore. Preimpostata a 165°C. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

Resistenza circolare con ventilatore. Preimpostata a 165°C.Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

Resistenza inferiore + Resistenza circolare con ventilatore. Preimpostata a 230°C.Regolazione del termostato da 50°C a MAX.

Ventilatore per scongelamento. Regolazione del termostato da 0 a 60° C.

Accesso alle ricette pre-impostate

Preriscaldo Rapido

Rapida pulizia (per forni con pannelli autopulenti catalitici)

Nella seguente tabella indichiamo i risultati delle prove di cottura eseguite presso i nostri laboratori da un cuoco professionista, in ogni caso si tratta di indicazioni e i valori che proponiamo servono per partire a sperimentare le proprie ricette ed ottenere sempre i migliori risultati!

F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-MAX
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5 / 2-3
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

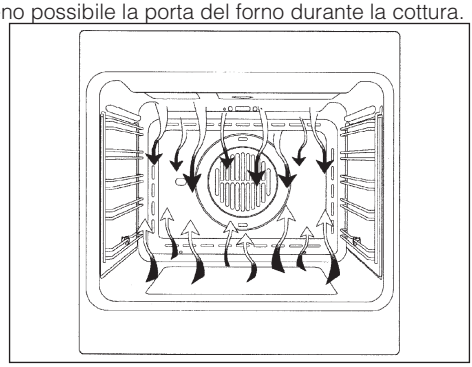
F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	2-3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

I

Istruzioni di funzionamento

Cottura convenzionale

Sistema classico che utilizza calore superiore ed inferiore adatto per la cottura di un solo piatto.
E' bene che il cibo venga inserito quando il forno ha raggiunto la temperatura prestabilita, cioè quando si e' bloccato il °C e avete udito un bip sonoro.
Se verso fine cottura si avesse necessità di incrementare la temperatura inferiore o superiore, digitare il simbolo la cottura più idonea e regolare la temperatura come meglio credete.
Si consiglia di aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura.



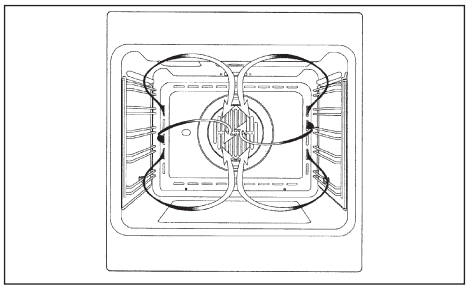
Cottura ventilato

Con questo tipo di cottura, un ventilatore posto nella parte posteriore fa circolare l'aria calda all'interno del forno, distribuendola in modo uniforme. La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale.
Il sistema risulta idoneo per la cottura su più ripiani ed anche per cibi di natura diversa (pesce, carne ecc.).

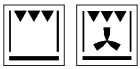
I

Scongelamento

Selezionando questa funzione di cottura ventilato e regolando la temperatura a 0°C, il ventilatore farà circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo così un rapido scongelamento dei cibi congelati.
Non e' necessario il preriscaldamento, ma per pasticceria e' preferibile farlo (potete aumentare la temperatura fino a 60°C).



Cottura al grill

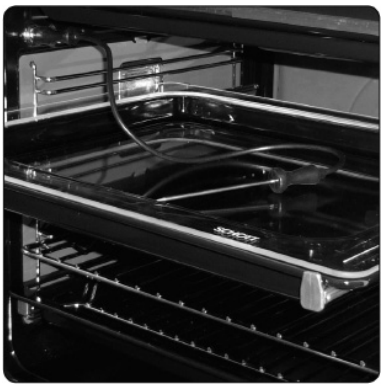


Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi.
Alcuni forni possono essere completi di motorino asta e spiedo per cottura al girarrosto.
La griglia con il cibo da cuocere va inserito nella 1ª o 2ª posizione da sopra.
Preriscaldare per 5minuti. Regolare la temperatura da 50°C al MAX.

Ventilatore di raffreddamento

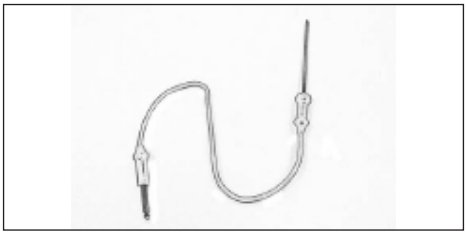
Il ventilatore è posto sulla parte superiore del forno e crea un circolo d'aria di raffreddamento all'interno del mobile e attraverso il frontale del forno stesso.
Entra in funzione quando la cavità del forno raggiunge i 80°C ca.
Lo spegnimento del ventilatore avviene quando la cavità del forno scende attorno i 60°C ca.

Sonda cibo (o termometro a sonda)



SONDA TEMPERATURA
La tenerezza, il gusto ed il sapore sono il risultato di un controllo preciso e funzionale.

La sonda cibo è un termometro che, inserito nella pietanza, permette di controllarne la temperatura interna e di usarla per stabilire la fine della cottura. Infatti può capitare che all'esterno la carne, ad esempio, sembri ben cotta ma all'interno sia ancora al sangue!

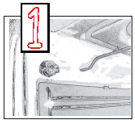


I

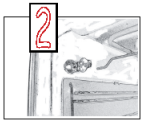
La temperatura raggiunta dai cibi, durante la cottura, è strettamente collegata con problemi di ordine igienico/salutistico, infatti i batteri possono essere presenti in qualunque carne, così come nel pollame nel pesce e nelle uova crude.
Alcuni batteri fanno andare a male il cibo, altri, come la Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e lo Staphylococcus aureus, possono nuocere, anche gravemente, alla salute.
I batteri si moltiplicano molto rapidamente sopra i 4.4º e fino a 60ºC. La carne macinata è particolarmente a rischio da questo punto di vista.
Per evitare la moltiplicazione dei batteri è necessario:

- Non scongelare i cibi a temperatura ambiente, ma nel frigo oppure nel forno con l'apposita funzione. In quest'ultimo caso cucinare il cibo immediatamente dopo.
- Riempire il pollame poco prima di mangiarlo; non acquistare pollame ripieno confezionato e comprare il pollame ripieno già cotto solo se lo si mangerà entro 2 ore.
- Marinare il cibo in frigo, non a temperatura ambiente.
- Usare una sonda cibo per controllare la temperatura della carne, del pesce e del pollame se sono più spessi di 5 cm in modo da accertarsi che vengano raggiunte le temperature minime di cottura. I maggiori pericoli vengono dal pollame cotto male, particolarmente pericoloso per la Salmonella;
- Evitare di interrompere la cottura, cioè di cuocere parzialmente, conservare e quindi finire di cucinare più tardi, è possibile che in questo modo si raggiungano nel cibo temperature "tiepide" favorevoli alla crescita batterica.
- Arrostire la carne ed il pollame in forno a temperature di almeno 165°C.

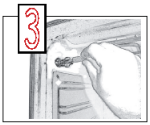
Come utilizzare la sonda cibo?



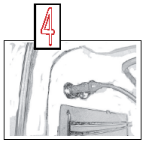
La presa della sonda cibo è situata nell'angolo frontale in alto a sinistra della cavità forno, protetta da un coperchio metallico (1).



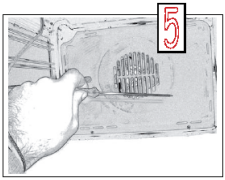
Sollevare il coperchio metallico (2)



Inserire lo spinotto fino in fondo: se inserito correttamente, il controllo avviserà con un segnale acustico (3).

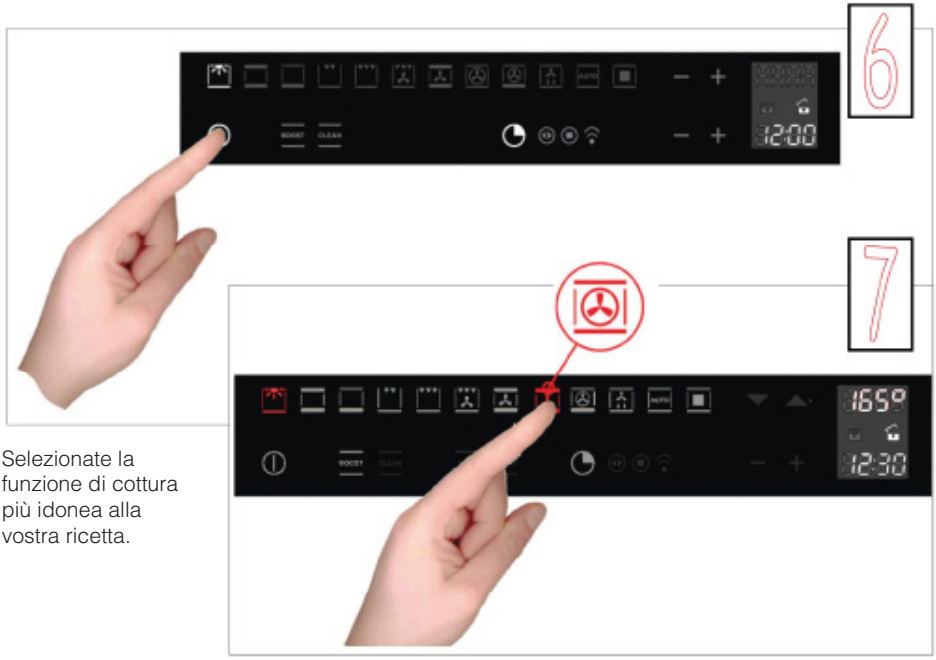


I



Inserire la sonda al centro del cibo, evitando di toccare ossa o parti grasse.

Tenete presente che la sonda cibo non funziona se viene connessa a forno già acceso!



Selezionate la funzione di cottura più idonea alla vostra ricetta.

Dopo 5sec. il display temperature si commuta per visualizzare la temperatura della sonda cibo cioè quella che dovrà essere raggiunta all'interno della pietanza.

Con ▼ ▲ potete modificare il valore della temperatura interna minima richiesta in un intervallo da +30°C a +99°C ma consigliamo di consultare la tabella sottostante presa dal "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)"

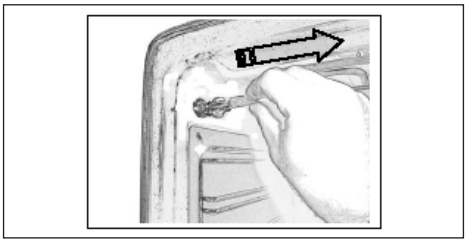
Si ricorda che se durante la cottura vorrete cambiare i parametri della temperatura sia della Sonda cibo che dell'interno del forno dovrete agire in questo modo:
• Selezionare ▣ (bianco per la sonda e rosso per la cavità del forno)
• con ▼ ▲ potrete incrementare o decrementare a vostro piacimento le temperature

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA MINIMA
Macinati	
Hamburger	71°C
Manzo, Vitello, Agnello, Maiale	74°C
Pollo, Tacchino	74°C
Manzo, Vitello, Agnello	
Arrosti e Bistecche:	
al sangue	La temperatura per la cottura al sangue non viene riportata dal NFSD perchè non sicura dal punto di vista sanitario
media al sangue	63°C
media	71°C
ben cotta	77°C
Maiale	
Braciole, Arrosti, Costolette:	
media	71°C
ben cotta	77°C
Prosciutto, fresco	71°C
Salsicce, fresche	71°C
Pollame	
Pollo, intero o a pezzi	82°C
Anatra	82°C
Tacchino intero (non ripieno)	82°C
Tacchino petto	77°C

Se lo spinotto viene tolto a cottura iniziata, il controllo blocca il forno e avvisa dell'errore con segnali acustici: reinserire lo spinotto per riprendere la cottura!

Quando si cucina con l'ausilio della sonda cibo, tutte le temperature preimpostate vengono modificate, per coerenza con la filosofia di utilizzo, a 165°C: si potranno variare da un minimo di 120°C al massimo di 250°C. Per lo stesso motivo la funzione scongelamento viene disattivata.

La fine della cottura è discriminata dal raggiungimento della temperatura interna impostata per la sonda cibo, tutte le funzioni di programmazione del forno (funzioni timer) vengono inibite, tranne la funzione avvisatore acustico (contaminuti).
Quando la sonda cibo rileverà la temperatura per la quale è stata impostata, automaticamente il forno verrà disattivato e verrete avvisati da un segnale acustico e sul display sarà visualizzato: "Programma terminato estrarre la pietanza".
Al termine della cottura ricordarsi di scollegare la sonda cibo ed estrarla dal forno.
ATTENZIONE : dopo la cottura la sonda e' molto calda.



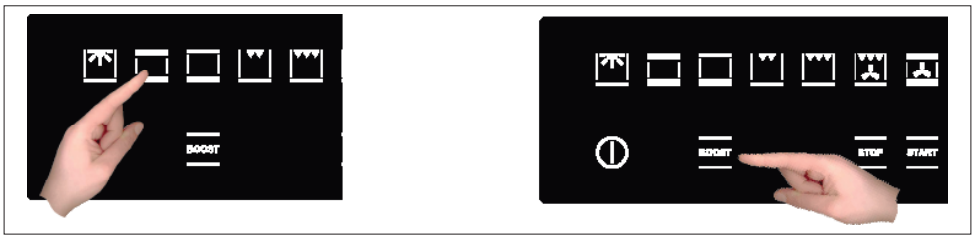
Funzioni speciali

Boost (rapido preriscaldo)

BOOST - TEMPI RAPIDI
Per abbreviare i tempi delle cotture con un preriscaldamento rapido.

I

Questa funzione speciale è attivabile dopo aver selezionato una funzione di cottura ed il suo utilizzo serve per diminuire il tempo necessario a raggiungere la temperatura impostata di cottura.

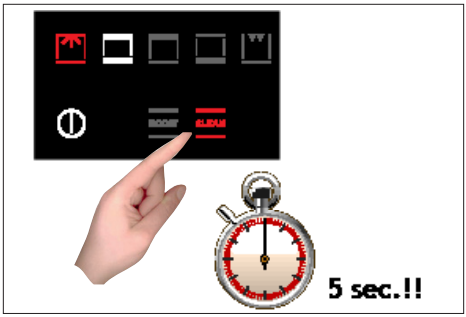


In ogni momento è possibile disinserire la funzione “BOOST” o cambiare funzione di cottura.

Clean (Solo per modelli con pannelli autopulenti)

CLEAN - PULIZIA ASSISTITA
Ciclo ad alta temperatura (250 °C), combinato con i pannelli autopulenti per la pulizia dolce e non invasiva del vano cottura.

Il corretto funzionamento è abbinato all’utilizzo dei pannelli laterali e del copriventola catalitico: si tratta di uno speciale smalto a struttura microporosa che decompone il grasso proiettato mediante un processo catalitico di ossidazione che trasforma i residui in prodotti gassosi.
Il turbo clean si attiva solo se non è stata selezionata una funzione di cottura, quindi: accendere il forno e toccare per cinque secondi il simbolo come in figura.



Il processo di pulizia avviene ad una temperatura di 250°C per la durata di un'ora, NON utilizzarla per la cottura dei cibi!

La luce forno viene attivata, è possibile in ogni momento spegnerla e riaccenderla.
Tutti i pannelli autopulenti hanno un'efficacia di rendimento pari a circa trenta utilizzi, dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.
I pannelli vanno puliti solamente con acqua corrente e possono essere richiesti al Vs. rivenditore specializzato.

Controllo della luce forno

Il controllo della luce è attivo su tutte le funzioni di cottura ed è indipendente da esse cioè può essere accesa o spenta, a seconda delle Vostre necessità, quando lo volete!
Normalmente la luce del forno è tenuta accesa durante il riscaldamento e poi per tre minuti dopo il raggiungimento della temperatura impostata. A partire da quel momento la luce forno viene spenta per motivi di risparmio energetico.
Per verificare la cottura può rendersi necessario accendere la luce interna, per questo basta toccare il simbolo della luce: resterà accesa per tre minuti per poi spegnersi da sola, naturalmente potete spegnerla subito dopo toccando nuovamente il simbolo luce.
In alcuni modelli è disponibile il controllo della porta .Questa caratteristica si avvale di una tecnologia di rilevamento della posizione della porta per controllare la luce del forno: l'apertura della porta forno viene segnalata da un segnale acustico e la luce viene accesa, viene poi spenta quando è richiusa.

Semplici gesti per cucinare

Bastano due semplici gesti per impostare una cottura grazie alla logica di controllo di ultima generazione: accendere il forno e scegliere la funzione più idonea alla pietanza che state per cucinare…la scegliete e semplicemente la toccate!

I

Il controllo propone una temperatura per ogni funzione, è possibile in qualsiasi momento modificarla, ma se la ritenete idonea non occorre fare altro, il forno si attiverà da solo in pochi secondi!

Regolazione della temperatura

Il controllo si avvale di una sonda temperatura con precisione di ± 5°C per la massima affidabilità delle temperature di cottura richieste.
La modifica della temperatura può essere eseguita in qualsiasi momento, dopo aver selezionato la funzione di cottura basta agire sui simboli ▼ ▲ e il campo di regolazione varia da +50 °C a MAX.
Non occorre confermare la modifica, il controllo si attiva dopo pochi secondi in maniera autonoma.

Durante il riscaldamento il simbolo di grado centigrado (°C) lampeggia ad indicare la termoregolazione per raggiungere la temperatura scelta.
Al raggiungimento lo segnalerà con un segnale acustico.

NB: alcuni modelli possono avere la visualizzazione della temperatura all'interno del forno istantanea, fino al raggiungimento della temperatura impostata. Se durante la fase di innalzamento voglio verificare la temperatura impostata, digito indifferentemente uno dei tasti ▼ ▲ e se voglio, con gli stessi, posso cambiare la temperatura impostata.

Calore residuo

Durante la cottura dei cibi la struttura del forno immagazzina calore, questo calore è mantenuto isolato dal resto della cucina grazie ad un isolamento termico generoso e ad alcuni accorgimenti di costruzione.
Questo calore viene disperso gradualmente nel tempo e può rappresentare ancora una risorsa in cucina se viene gestito: il controllo indica la temperatura interna, dopo lo spegnimento del forno, fino al raggiungimento dei 50°C.

Sfruttate questa caratteristica per mantenere i cibi caldi, oppure per terminarne la cottura in maniera dolce!

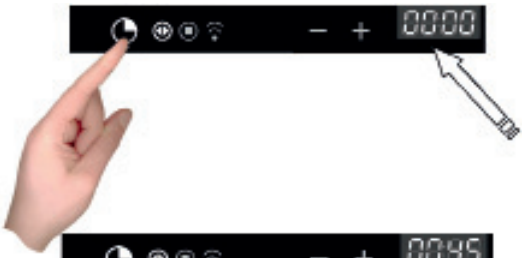
PROGRAMMAZIONE DEL FORNO

La programmazione del forno mette a disposizione tre modalità per il controllo della durata di cottura. Sono disponibili in abbinamento alle normali funzioni di cottura.

Le funzioni sono selezionabili in sequenza, da sinistra a destra, toccando il simbolo orologio ad ogni tocco si illuminerà un simbolo, in sequenza.

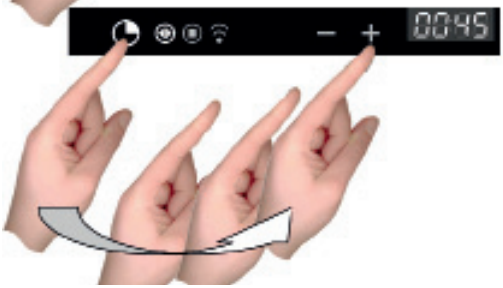
NB: non è possibile programmare le ricette preimpostate.

Programmazione timer: tempo di cottura



Toccare una volta il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo. Inoltre il display dell'orologio sostituirà l'indicazione dell'ora corrente.

I



I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile programmare il tempo di cottura

Una volta definito il tempo di cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "durata cottura" sarà acceso.

A partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche vengono spente terminando quindi la cottura. Nel display apparirà la scritta "***Programma terminato estrarre la pietanza***": premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica o aprire la porta.
Il forno, dopo 1 minuto, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

Programmazione timer: ora di fine cottura

Toccare due volte il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo.

I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile programmare l'ora di fine cottura.

Impostare l'ora di fine cottura toccando i simboli "+" e "-".

Una volta definita l'ora di fine cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "fine cottura" sarà acceso.

A partire da ora inizia il conteggio. Raggiunta l'ora impostata, il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche verranno spente, terminando quindi la cottura. Nel display apparirà la scritta "***Programma terminato estrarre la pietanza***": premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica o aprire la porta.
Il forno, dopo otto secondi, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

Programmazione timer: cottura posticipata

Tramite la combinazione delle due modalità "tempo di cottura" e "ora di fine cottura" si può impostare il forno in modo che cominci la cottura ad un'ora posticipata rispetto all'attuale.
Per esempio, sono le ore 8:30 e state per uscire di casa ma volete che al vostro rientro alle ore 13:00 sia pronto un arrosto, ecco come fare:

Preparate l'arrosto per la cottura, infornatelo

Accendete il forno, scegliete la funzione di cottura e impostate la temperatura.

A questo punto impostate la durata di cottura, supponiamo due ore.

Definite adesso l'ora di fine cottura : il controllo normalmente somma all'ora attuale il tempo di cottura e la propone come ora di fine cottura, nel nostro caso proporrà le ore 10:30 (8:30+2:00).

I

Modificate l'ora di fine cottura per farla coincidere con quella da Voi desiderata, nel nostro esempio le 13:00.

Il forno si pone ora in attesa (stand-by) spegnendo la luce forno.

Il controllo attiverà autonomamente il forno alle ore 11:00 (13:00-2:00) e lo spegnerà alle 13:00, al vostro rientro troverete l'arrosto pronto!

Programmazione del timer: contaminuti

Il contaminuti è una funzione del timer che è indipendente dal funzionamento del forno, cioè non blocca la cottura e non spegne il forno, funziona come avvisatore acustico.
Lo potete impostare in qualsiasi momento, per esempio come promemoria di controllo della cottura ai fornelli, oltre che del forno o di altre attività di cucina.
E' disponibile anche a forno spento, in questo caso basta toccare una volta il simbolo delle funzioni timer.
Se invece lo utilizzate a forno acceso, dovete toccare in sequenza il simbolo funzioni timer tre volte:

I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile impostare il valore.

Impostare i minuti agendo sui simboli "+" e "-" a partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, lampeggerà il simbolo dedicato : premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica

Programmazione del timer: cancellazione del programma

Per cancellare una programmazione è necessario portare a zero il valore assegnato precedentemente, oppure spegnere il forno.

Funzioni automatiche: ricette

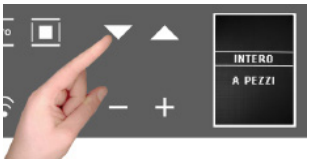
Per accedere alla funzione ricette eseguire la seguente procedura:

Accendo il forno col tasto ⏻;
Seleziono la funzione AUTOMATICO;

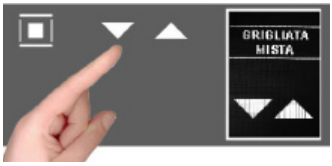
Il display visualizza le 2 opzioni:
- ricette personali;
- ricette impostate

Scegliere l'impostazione desiderata con ▼ ▲ ;
con il tasto ▣ confermo la scelta;

Compare il seguente menù;
agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia della pietanza e con il tasto ▣ confermo la scelta.

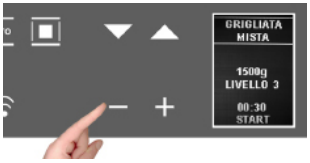


agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia e con il tasto ▣ confermo la scelta.



agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia e con il tasto ▣ confermo la scelta.

Compare la schermata del peso e agendo sui tasti ▼ ▲ scelgo uno dei valori pre-impostati e con il tasto ▣ confermo la scelta.



Al termine delle impostazioni il display riassume la ricetta impostata.
I due punti del tempo durata cottura (00:40) saranno lampeggianti ad indicare la possibilità di poterlo modificare.
Per modificarlo agire sui tasti - + .

Oppure seleziono direttamente la funzione START che sta lampeggiando e così inizia il programma cottura con il countdown del tempo prestabilito sul display.

I

ATTENZIONE: certe ricette usano il preriscaldamento, quindi introdurre la pietanza una volta che il forno sarà arrivato in temperatura e nel display comparirà la scritta "PRERISCALDAMENTO TERMINATO INSERIRE LA PIETANZA"

Una volta terminata la cottura sul display appare la scritta intermittente "PROGRAMMA TERMINATO, ESTRARRE LA PIETANZA", simultaneamente si accende l'avviso acustico che rimane tale fino a che non agisco premendo un qualsiasi tasto o aprendo la porta.

NB: in qualsiasi istante, se nella scelta dei valori commetto un errore e/o voglio cambiare l'impostazione della mia ricetta, posso selezionare STOP che annulla e mi permette di ripartire dall'inizio della procedura.
N.B.: Se vengono eseguite cotture con i parametri del tempo modificati delle ricette preimpostate, durante il bip sonoro a termine cottura comparirà la scritta:

vedi come salvare le ricette nel paragrafo successivo.

Personalizzazione delle ricette

Una volta modificato il tempo di cottura di una ricetta pre-impostata ed eseguita, possiamo andare a salvarla per la prossima volta, memorizzando i nuovi parametri usati (peso e tempo di cottura).

A fine ciclo di cottura della ricetta modificata apparirà l'icona sotto e per poterla salvare dovrò agire in questo modo:

- con il tasto + scegliere "SI"
- dare conferma con il tasto ■ si visualizza il tempo utilizzato,
- modificare con + e - e confermare con ■ , appare il peso utilizzato,
- modificare con + e - e confermare con ■ , comparirà il messaggio

"Ricetta salvata POS. 001, e così via in numero crescente

Ogni volta che accedo al menù " RICETTE PERSONALI " trovo salvate in elenco le mie ricette.

Se la memoria dedicata al salvataggio delle ricette personali dovesse essere insufficiente il display visualizza il messaggio: “MEMORIA PIENA IMPOSSIBILE SALVARE”.

Prima di salvare la mia ricetta devo cancellarne altre dal menù in questo modo:

- seleziono la funzione STOP ;
- digitando entro nella sezione “RICETTE PERSONALI” dove trovo tutte le ricette salvate;
- con i tasti ▼ ▲ scorro il menù per andare a selezionare la ricetta che voglio eliminare.

NB: i nomi vengono dati per default dal menù;

Una volta visualizzata la ricetta da eliminare seleziono il tasto STOP tenendolo premuto fino alla comparsa della schermata successiva:

Di default la selezione sarà impostata su **NO**, ma premendo i tasti di scroll + e - seleziono **SI** e confermo con ■ ;

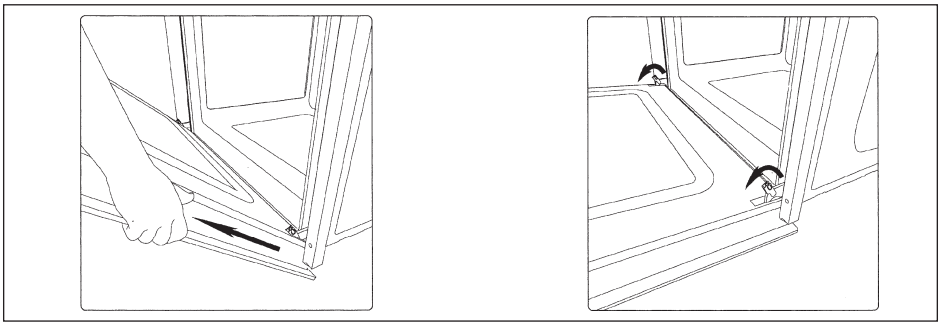
- Il display comunica l’ avvenuta eliminazione della ricetta;

Smontaggio della porta forno

Lo smontaggio della porta forno può essere facilmente effettuato operando come segue:
- aprire totalmente la porta;
- sollevare le due leve tte indicate in fig. sotto;
- richiudere la porta sul primo scatto di arresto determinato da lle due levette sollevate in precedenza;
- sollevare la porta verso l'alto e verso l'esterno del forno per estrarla dalle sedi;

Per rimontare la porta, inserire le cerniere nelle apposite sedi e quindi riportare le due levette nella posizione di chiusura.

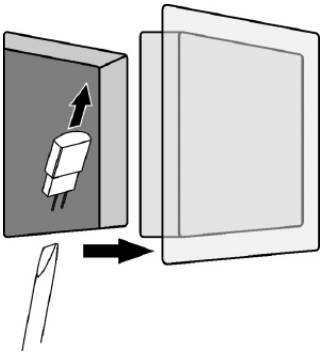
I



Sostituzione lampada forno

IMPORTANTE: staccare l'apparecchio alla linea dell'alimentazione per evitare scosse elettriche!

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:
a) Struttura adatta alle alte temperature (fino a 300°C);
b) Alimentazione: vedere valore V/Hz indicato sulla targa matricola;
c) Potenza 25W;
d) Attacco di tipo G9.
- Per evitare danni stendere all'interno del forno uno strofinaccio per stoviglie;



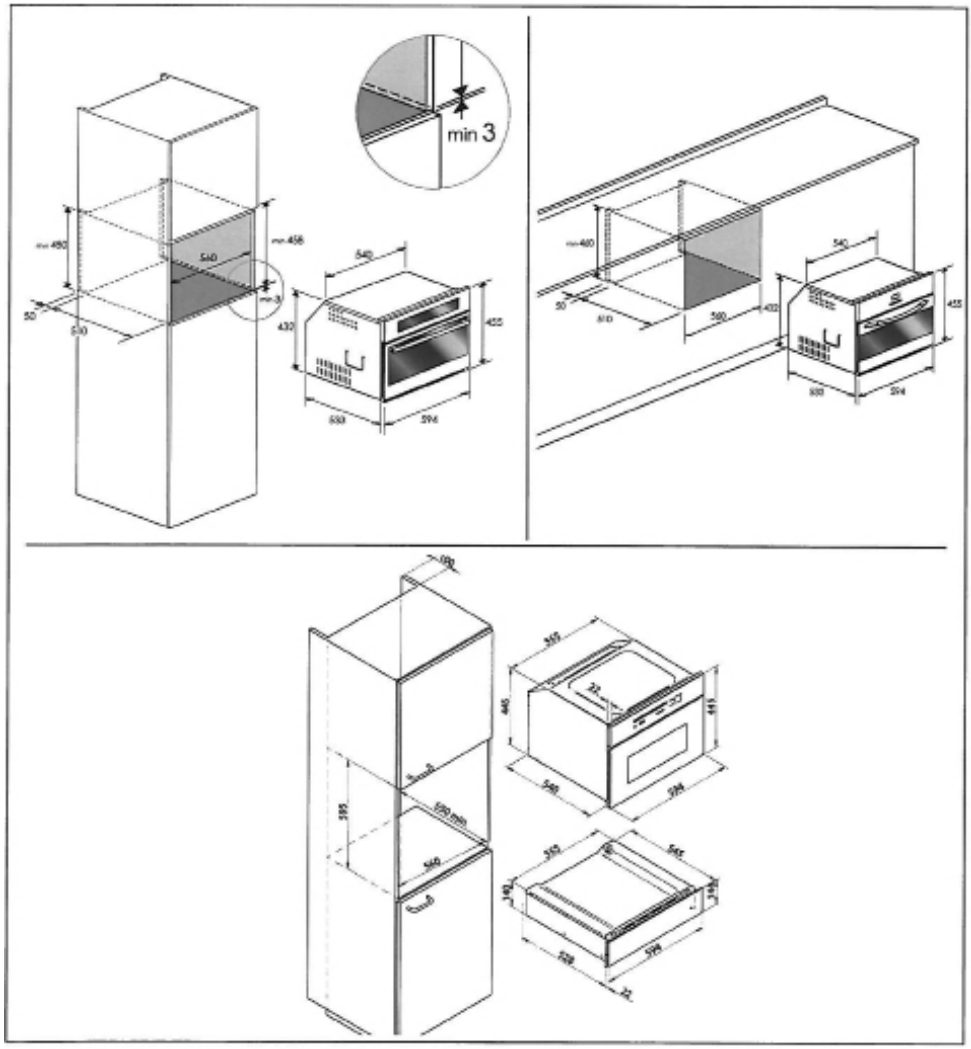
- Con un cacciavite a taglio sganciare il vetro inserito a pressione sul portalampada;
- Levare la vecchia lampada sfilandola dalla sede stando attenti che non si rompa;
- Inserire la nuova lampadina avendo l'accortezza di non toccarla con le mani (consigliamo l'uso di un guanto in lattice da gettare poi);
- Fissare nuovamente la calotta in vetro premendola forte nel portalampada fino al totale incastro;
- **Collegare nuovamente l'apparecchio alla linea di alimentazione.**

Istruzioni per l'installatore

Il forno può essere installato sotto un piano di cottura, in colonna, oppure abbinato al relativo cassetto scaldavivande. Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportato nelle figure sotto.
Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore.
Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione come da figure a fianco avendo cura di non forzare troppo le viti, pena la rottura delle bussole stesse.

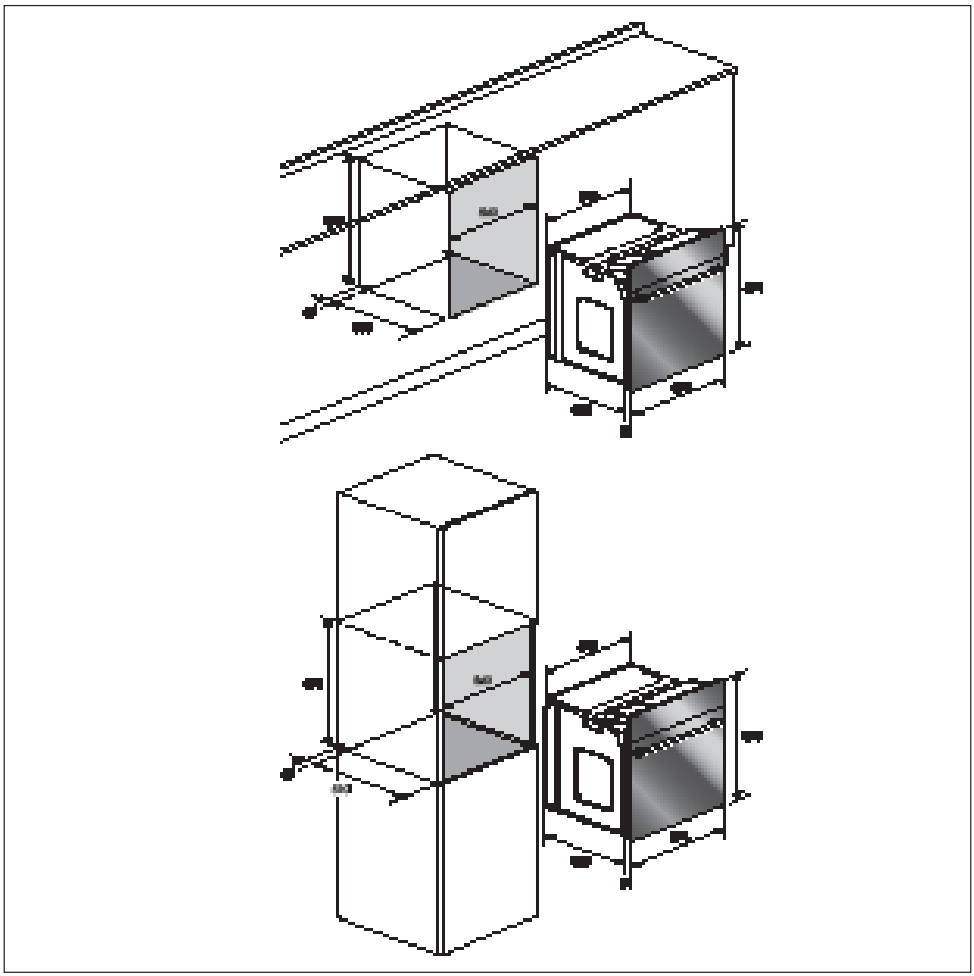
I

Incasso del forno 45



Incasso del forno 60

Il forno può essere installato sotto un piano di cottura oppure in colonna. Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportato in figura.
Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore. Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione.
Per l'abbinamento del forno con i piani di cottura polivalenti gas o combi elettrici vedere le istruzioni allegate.



Allacciamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fronte del forno;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria a termini di legge. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50° C quella ambiente.

I

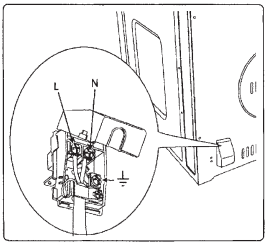
Questo forno deve essere connesso all'alimentazione per mezzo di un cavo di alimentazione con un'apposita spina che sia compatibile con la presa montata nell'impianto elettrico che alimenta questo forno.

Se un apparecchio fisso non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

N.B. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2



Cher Client,
Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.
Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.
Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

NL Nederlands

EN English

I Italiano

FR Français

DE Deutsch

CE PRODUIT A ETE CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.
LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES CHOSES OU LES PERSONNES DERIVANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UN USAGE IMPROPRE, ERRONE OU INCOHERENT.
NE PAS CONFIER L'UTILISATION DE L'APPAREIL A DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AYANT DES CAPACITES PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES REDUITES, OU A DES PERSONNES QUI NE POSSEDENT PAS L'EXPERIENCE ET LES CONNAISSANCES NECESSAIRES ; LA SUPERVISION D'UN ADULTE RESPONSABLE POUR LEUR SECURITE ET EN MESURE DE COMPRENDRE LE MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL EST OBLIGATOIRE.
L'APPAREIL ET SES PARTIES ACCESSIBLES DEVIENNENT TRES CHAUDES DURANT L'EMPLOI. VEILLEZ A NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS A L'INTÉRIEUR DU FOUR. LES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS DOIVENT RESTER A L'ECART S'ILS NE SONT PAS CONSTAMMENT SURVEILLES.
INTERDIT DE POSER DES CASSEROLES OU DES OBJETS SIMILAIRES, DU PAPIER ALU OU SIMILAIRES EN CONTACT AVEC LA BASE DU FOUR POUR CUISINER.
L'ACTION DU RECHAUFEMENT DE LA RESISTANCE INFERIEURE PROVOQUE LA SURCHAUFFE DE LA PARTIE BASSE DU FOUR EN EN PROVOQUANT L'ENDOMMAGEMENT ET MEME DE GRAVES CONSEQUENCES (RISQUE D'INCENDIE) MEME SUR LE MEUBLE DE SUPPORT DU FOUR.
EVITEZ LES MATERIAUX RECHES, ABRASIFS, OU LES RACLOIRS METALLIQUES TRANCHANTS POUR NETTOYER LES PORTES EN VERRE DU FOUR CAR ILS PEUVENT RAYER LA SURFACE ET FAIRE VOLER LE VERRE EN ECLATS.
UTILISER LA SONDE THERMIQUE RECOMMANDEE POUR CE FOUR. NE PAS UTILISER DE NETTOYEUR A VAPEUR POUR NETTOYER LE FOUR.

Indice

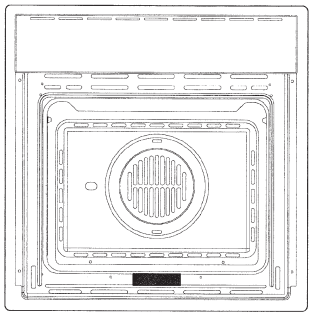
Instructions pour l'utilisateur, 101

Première utilisation, 101
Panneaux autonettoyants, 102
Respect de l'environnement, 102
Présentation du four, 102
Installation et raccordement,103
Premier branchement, 103
La modalité « démontration, 103
Réglage de l'horloge, 104
Actions possibles lorsque le four est éteint, 105
Allumage du four, 105
Fonction clé, 106
Fonctions principales, 107
Vue d'ensemble du bandeau de commande, 107
Les fonctions de cuisson, 107
Fonctionnement du four, 108
Instructions pour le fonctionnement, 109
Sonde des aliments, 111
Fonctions spéciales: Boost & Clean, 116
Contrôle de la lumière du four, 117
Des gestes simples pour cuisiner, 118
Réglage de la température, 118
Chaleur résiduelle, 119
Pro grammation du four, 119
Programmation temporisateur, 120
Fonctions automatiques: recettes, 123
Personnalisation des recettes, 125
Demontage de la porte du four, 126

Instructions pour l'installateur, 127

Encastrement du four 45, 128
Encastrement du four 60, 129
Branchement electrique, 130

FR



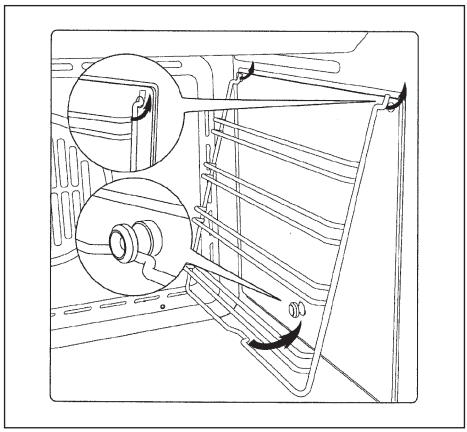
IMPORTANT

"Il est possible d'accéder à la plaque des caractéristiques du four même lorsque l'appareil est installé. Cette plaque, que l'on voit en ouvrant la porte, présente toutes les données d'identification de l'appareil qu'il est nécessaire de citer pour toute demande de pièces de rechange".

Instructions pour l'utilisateur

Première utilisation

Le four doit être nettoyé à fond à l'eau et au savon, puis rincé méticuleusement. Pour enlever les cadres latéraux dans les fours à parois lisses, procéder comme indiqué sur la figure.
Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux.
Ne pas utiliser de matériaux rugueux, abrasifs ou des grattoirs métalliques effilés pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et briser le verre.



Important:

A titre de précaution, avant d'effectuer toute opération de nettoyage du four quelle qu'elle soit, débrancher toujours la fiche de la prise de courant ou couper la ligne d'alimentation de l'appareil. Veiller à ne pas utiliser de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomate, etc.). Ne pas utiliser de produits à base de chlore, acides ou abrasifs, surtout pour le nettoyage des parois peintes.
Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour l'appareil.

Panneaux autonettoyants (Lorsqu'ils sont présents)

FR

PANNEAUX AUTONETTOYANTS
La fonction CLEAN active la réaction qui provoque le nettoyage.

Nos fours à parois lisses peuvent être munis, à l'intérieur, de panneaux autonettoyants qui recouvrent les parois.
Devant être accrochés sur les parois, avant les châssis latéraux, ces panneaux spéciaux sont recouverts d'un émail spécial catalytique microporeux qui provoque l'oxydation et l'évaporation graduelles des éclaboussures d'huile et de graisse qui sont ainsi éliminées pendant les cuissons à plus de 200° C. Si le four n'est pas propre après la cuisson d'aliments très gras, le faire fonctionner à vide à la température maximum pendant 60 minutes maximum. Les panneaux autonettoyants ne doivent être ni lavés, ni nettoyés avec des produits abrasifs ou des produits contenant des acides ou des alcalis.

Respect de l'environnement

La documentation relative à cet appareil est réalisée avec du papier blanchi, sans chlore, ou du papier recyclé, dans le but de contribuer à la protection de l'environnement. Les emballages sont conçus de manière à ne pas polluer la nature ; il s'agit de produits écologiques qui peuvent être récupérés ou recyclés.
En recyclant l'emballage, on contribue à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets industriels et ménagers.
LE MATERIEL D'EMBALLAGE est recyclable à 100% et est marqué par le symbole du recyclage.
Pour l'élimination, suivre les règlementations locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants, car il représente une source potentielle de danger.
CET APPAREIL est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, Déchets d'équipements électriques et électroniques provenant des Equipements Electriques et Electroniques [Waste Electrical and Electronic Equipment] (WEEE). L'utilisateur doit s'assurer que ce produit est éliminé correctement, et contribue ainsi à éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.
LE SYMBOLE sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique que ce produit ne doit pas traité comme un déchet domestique, mais doit être remis auprès du centre de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

L'ELIMINATION DOIT AVOIR LIEU selon les règlementations locales pour l'élimination des déchets.
POUR D'AUTRES INFORMATIONS sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter le bureau local compétent, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où le produit a été acheté.
AVANT LA MISE A LA CASSE, il est nécessaire de le rendre inutilisable en coupant le câble électrique d'alimentation.

Présentation du four

Cher Client, votre nouveau four est géré par une carte électronique qui en surveille le fonctionnement à tout instant, afin d'améliorer toutes les performances.
Le contrôle touch control est de dernière génération, précis et fiable.
L'interface est élégante, ordonnée et discrète, plus intuitive que jamais !
Peu de touches, de nombreuses fonctions, aucune combinaison ni séquence difficile de touches; concentrez-vous sur la recette : le four est prêt en deux gestes !!

Installation et raccordement

Cher Client, ce four est un appareil électrique sophistiqué, classé comme un bien durable. Il doit être installé par du personnel qualifié qui réalisera les raccordements au secteur l'installera dans le meuble de la cuisine dans les règles de l'art.

(VOIR INSTRUCTIONS DE MONTAGE A LA PAGE 126)

Premier branchement

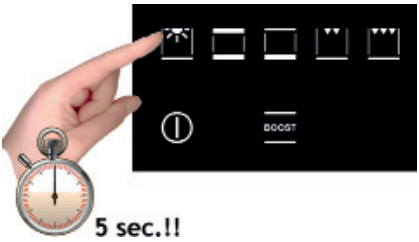
Quand on branche le four sur le réseau électrique pour la première fois, l'afficheur peut indiquer la langue à sélectionner ; avec les touches ▼ ▲ , sélectionner la langue souhaitée ; avec la touche ▣ , confirmer le choix

(la langue choisie ne change pas, même en cas de coupure de courant).
On accède à présent à la **modalité «démonstration»**.

La modalité « démontration »

C'est ainsi que l'on appelle la modalité dans laquelle le four se présente normalement en cas de coupure de courant, et donc au moment du premier branchement. L'objectif est d'afficher tous les potentiels du contrôle en une séquence enregistrée de commandes.

Dans cette modalité, le four n'est JAMAIS réellement mis en marche, c'est-à-dire que les résistances thermiques ne sont mises sous tension!!
Le bandeau de commande est INACTIF et le four ne répond pas aux commandes!



Pour désactiver la modalité «démonstration», appuyer pendant cinq secondes sur le symbole de l'éclairage: le contrôle fonctionne dans le mode normal: il est prêt pour la mise sous tension.
À présent, il est possible (mais non nécessaire) de régler l'heure pour allumer le four.

FR

Réglage de l'horloge

Le four signale le raccordement au secteur par un double signal sonore. Pour régler l'heure du système, appuyer sur la touche «FONCTIONS TEMPORISATEUR» pendant au moins 3 secondes.

Chaque commande activée est confirmée par un signal sonore.

Régler l'horloge avec les touches + et -: les points de séparation clignotent pendant la sélection; l'heure est saisie quand les points deviennent fixes.

ACTIONS POSSIBLES LORSQUE LE FOUR EST ÉTEINT
- Tourner la lampe du four

On allume/éteint l'éclairage du four en effleurant le symbole d'après la figure.

- Changement de langue

Lorsque le four est éteint, on peut sélectionner la langue sur l'afficheur en sélectionnant simultanément et la touche + en bas à droite pendant au moins 3 secondes.

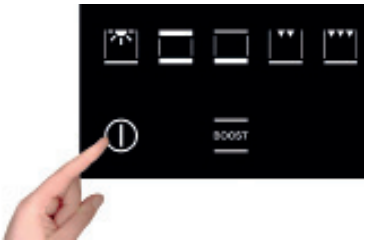
Ensuite, choisir la langue avec la touche ▼ ▲ et confirmer le choix avec la touche .

FR

- Sélection de la fonction temporisateur «minuterie»

Voir la section spécifique page 90.

Allumage du four



On allume le four en effleurant sur le symbole ⏻ schématisé dans la figure.

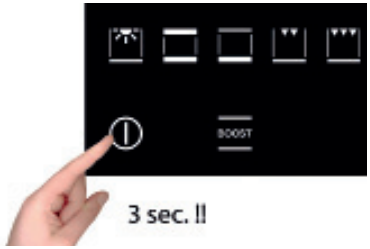
Pour activer les fonctions du four, toujours ⏻ frapper ON/OFF, à l'exception des fonctions éclairage four et temporisateur qui sont indépendantes.

Le commande active toutes les icônes en en illuminant le fond.

REMARQUE: on rappelle que l'allumage du four n'est possible que lorsque la fonction clé est désactivée.

Pendant une minute après l'allumage, le message ON s'affiche ; le dispositif de contrôle attend qu'on ait choisi une fonction. Dans le cas contraire, il interprète l'allumage comme une erreur et, pour des raisons de sécurité, il éteint automatiquement le four (OFF s'affiche pendant quelques secondes).

Fonction clé (ou sécurité enfants)



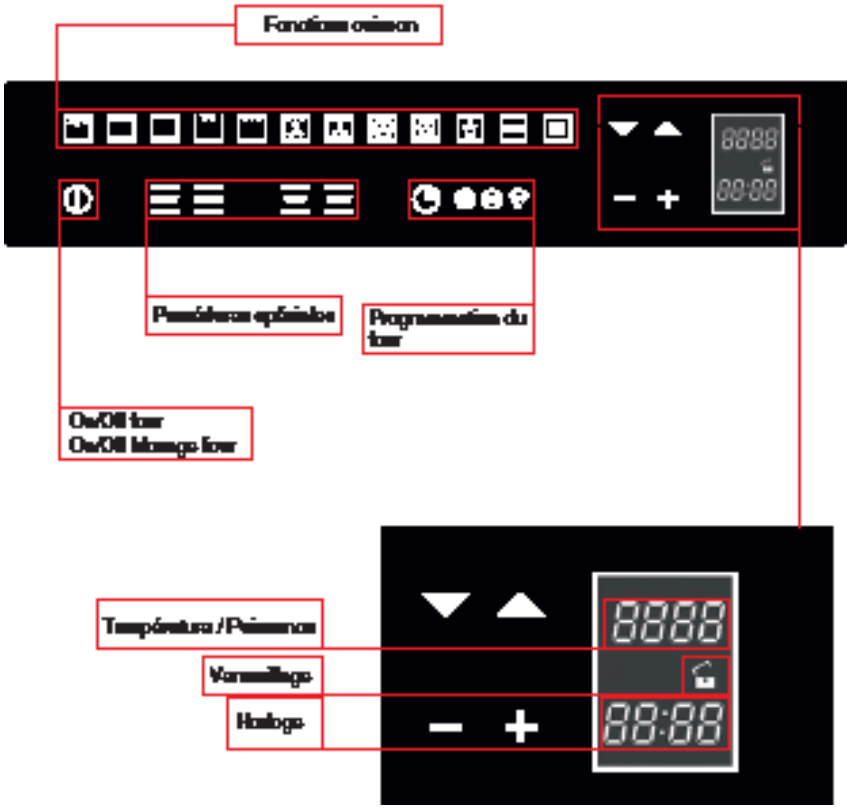
On active/désactive la fonction clé en appuyant sur la touche ⏻ pendant au moins 3 secondes.
Le mode de fonctionnement du four peut être activé/désactivé à tout moment.

FR

Le symbole du cadenas OUVERT indique que la fonction clé n'est pas active.

Le symbole du cadenas FERMÉ indique que la fonction clé est active.

FONCTIONS PRINCIPALES:
Vue d'ensemble du bandeau de commande



FR

Les fonctions de cuisson

Le contrôle met à disposition onze fonctions de cuisson spécifiques!
Pour activer une fonction, il suffit d'effleurer le symbole correspondant. Chaque fonction prévoit une température programmée choisie en vertu d'essais de cuisson sur des recettes qui l'utilisent typiquement; toute modification est aisée en fonction de l'expérience de chacun.

Attention :
"Pendant l'emploi du four, les pièces accessibles pourraient atteindre des températures élevées. Les enfants doivent être tenus à distance. Veiller également à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. »

Fonctionnement du four

Lampe du four, elle s'allume toujours quand on ouvre la porte et pour l'épargne énergétique; dans les autres modalités elle est gérée par le système.

Résistance supérieure et inférieure. Préréglée sur 190°C. Réglage du thermostat de 50° C au MAX

Résistance inférieure. Préréglée sur 50°C. Réglage du thermostat de 50° C au MAX

Résistance supérieure (gril surface et puissance réduite). Préréglée au MAX. Réglage du thermostat de 50° C au MAX

Double résistance supérieure (gril grande surface). Préréglée au MAX. Réglage du thermostat de 50° C au MAX

Double résistance supérieure avec ventilateur (gril grande surface). Préréglée sur 165°C. Réglage du thermostat de 50° C au MAX.

Résistance supérieure, inférieure avec ventilateur (gril grande surface). Préréglée sur 165°C. Réglage du thermostat de 50° C au MAX.

Résistance circulaire avec ventilateur. Préréglée sur 165°C. Réglage du thermostat de 50° C au MAX.

Résistance inférieure + Résistance circulaire avec ventilateur. Préréglée sur 230°C. Réglage du thermostat de 50° C au MAX.

Ventilateur pour décongélation. Réglage du thermostat de 0 à 60° C.

Accès aux recettes préprogrammées

Préchauffage Rapide

Nettoyage rapide (pour les fours avec des panneaux autonettoyants catalytiques)

Le tableau suivant indique les résultats des essais de cuisson effectués en nos laboratoires par un cuisinier professionnel; quoi qu'il en soit, il s'agit d'indications et les valeurs proposées servent de point de départ pour expérimenter les recettes et obtenir constamment les meilleurs résultats!

F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-MAX
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5 / 2-3
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

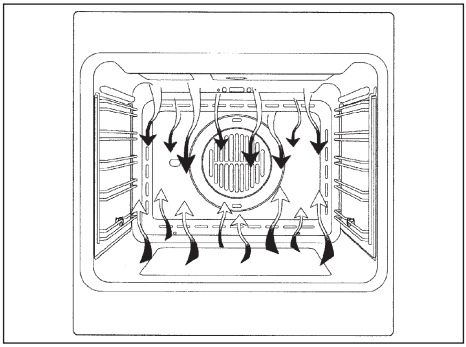
F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	2-3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

FR

Instructions pour le fonctionnement

Cuisson conventionnelle

Système classique qui utilise la chaleur supérieure et inférieure indiquée pour la cuisson d'un seul plat. Il est bon que les aliments soient introduits quand le four a atteint la température préétablie, à savoir quand le °C s'est bloqué et un bip sonore s'est produit.
Si, vers la fin de la cuisson il est nécessaire d'augmenter la température inférieure ou supérieure, choisir le symbole de la cuisson la plus appropriée et régler la température à discrétion.
Il est conseillé d'ouvrir le moins possible la porte du four durant la cuisson.



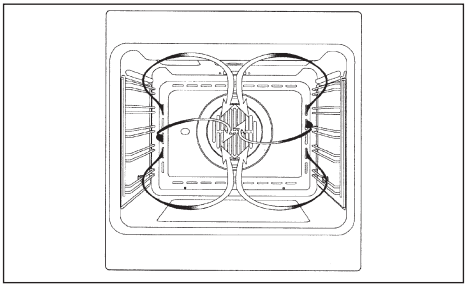
Cuisson ventilee

Avec ce type de cuisson, un ventilateur placé dans la partie postérieure fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, en le distribuant de manière uniforme. La cuisson a lieu plus rapidement par rapport à la cuisson conventionnelle.
Le système est indiqué pour la cuisson sur plusieurs niveaux et même pour des aliments de différente nature (poisson, viande etc.).

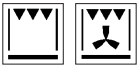
Decongelation

FR

En sélectionnant cette fonction de cuisson ventilée et en réglant la température sur 0°C, le ventilateur fera circuler de l'air froid à l'intérieur du four, ce qui favorise ainsi une décongélation rapide des aliments congelés.
Le préchauffage n'est pas nécessaire, mais pour la pâtisserie il vaut mieux le faire (vous pourrez augmenter la température jusqu'à 60°C).



Cuisson au gril

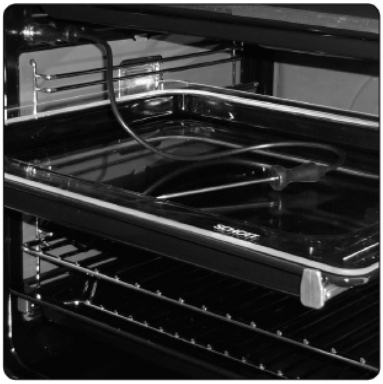


Type de cuisson pour faire griller ou dorer des aliments.
Certains fours peuvent être équipés de moteur de la tige et de la broche pour la cuisson au tournebroche.
La grille avec les aliments à cuire doit être introduite sur la 1ère ou 2ème position à partir du haut.
Préchauffer pendant 5 minutes. Régler la température de 50°C au MAX.

Ventilateur de refroidissement

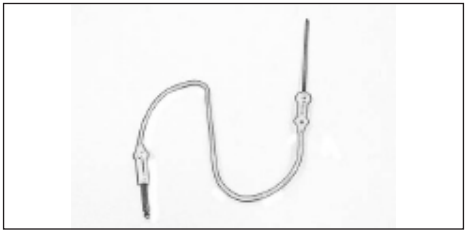
Le ventilateur est placé sur la partie supérieure du four et crée une circulation d'air de refroidissement dans le meuble à travers la façade du four.
Il entre en marche quand la cavité du four atteint environ 80°C.
L'extinction du ventilateur a lieu quand la cavité du four descend aux alentours de 60°C environ.

Sonde des aliments (ou thermomètre à sonde)



SONDE DE TEMPERATURE
La tendreté, le goût et la saveur sont le résultat d'un contrôle précis et fonctionnel.

La sonde des aliments est un thermomètre qui, en étant inséré dans le plat, permet de contrôler sa température interne et de l'utiliser pour déterminer la fin de la cuisson. En effet, il peut arriver par exemple que la viande paraisse bien cuite mais qu'elle soit encore saignante à l'intérieur!



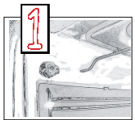
La température atteinte par les aliments pendant la cuisson est étroitement corrélée aux problèmes d'ordre hygiénique ou sanitaire ; en effet, des bactéries peuvent être présentes dans n'importe quelle viande, de même que dans la volaille, dans le poisson et dans les œufs crus.
Certaines bactéries font tourner les aliments tandis que d'autres, comme la Salmonelle, le Campylobacter jejuni, la Listeria monocytogenes, l'Escherichia coli ou le Staphylocoque doré, peuvent nuire – parfois très gravement – à la santé.
Les bactéries se multiplient très rapidement au-dessus de 4.4°C et jusqu'à 60°C. La viande hachée présente tout particulièrement des risques de ce point de vue.
Afin d'éviter la prolifération des bactéries, il est nécessaire de:

- ne pas décongeler les aliments à température ambiante, mais au réfrigérateur ou encore au four, à l'aide de la fonction prévue à cet effet. Dans ce dernier cas, cuire l'aliment tout de suite après.
- farcir la volaille juste avant de la manger ; ne pas acheter de la volaille farcie sous emballage et n'acheter une volaille farcie déjà cuite que si vous comptez la manger dans les 2 heures.
- faire mariner la viande au réfrigérateur et non à température ambiante.
- utiliser une sonde des aliments pour contrôler la température de la viande, du poisson et de la volaille si ces derniers ont une épaisseur supérieure à 5 cm, de manière à s'assurer que les températures

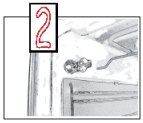
minimales de cuisson sont atteintes.
Les plus grands risques proviennent de la volaille mal cuite, qui est particulièrement dangereuse en raison de la Salmonellose.

- éviter d'interrompre la cuisson – c'est-à-dire de cuire partiellement –, de conserver et donc de finir de cuisiner plus tard, car il est possible que de cette façon, l'aliment atteigne des températures "tièdes" favorables à la croissance des bactéries.
- rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 165°C.

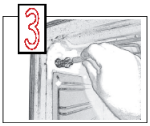
Comment utiliser la sonde des aliments?



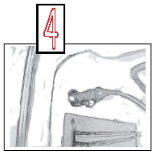
La prise de la sonde des aliments est située sur le devant, dans l'angle supérieur gauche de la cavité du four, protégée par un couvercle métallique (1).

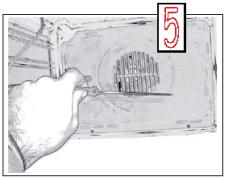


Soulevez le couvercle en métal (2)



Insérer la fiche jusqu'au bout : si celle-ci est correctement insérée, le contrôle vous en avisera par un double signal sonore. (3)





Introduire la sonde au centre de l'aliment, en évitant de toucher les os ou les parties grasses.

Tenez bien compte du fait que la sonde des aliments ne fonctionnera pas si elle est connectée à un four déjà allumé!

Sélectionnez la fonction de cuisson qui convient le mieux à votre recette.

Au bout de 5 secondes, l'écran des températures commute pour afficher la température de la sonde des aliments, c'est-à-dire celle qui devra être atteinte à l'intérieur du plat.

Avec ▼ ▲ vous pouvez modifier la valeur de la température interne minimale requise dans une plage de température de +30°C / +99°C mais il est conseillé de consulter le tableau ci-dessous tiré du "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)"

Nous rappelons que si, durant la cuisson vous voulez changer les paramètres de la température aussi bien de la Sonde des aliments que de l'intérieur du four, vous devrez agir de la façon suivante:
• Sélectionnez ▣ (blanc pour la sonde et rouge pour la cavité du four)
• avec ▼ ▲ vous pouvez augmenter ou diminuer à discrétion les températures

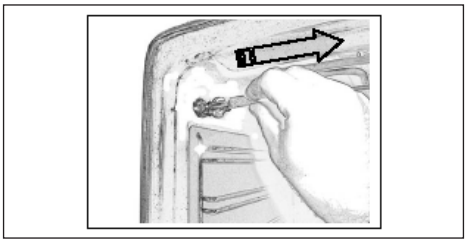
ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE
Hachis	
Hamburger	71°C
Bœuf. Veau. Agneau. Porc	74°C
Poulet. Dinde	74°C
Bœuf. Veau. Agneau	
Rôtis et Biftecks:	
viande saignante	La température pour la cuisson au bleu n'est pas indiquée par la NFSD car elle n'est pas sûre du point de vue sanitaire
viande saignante – à point	63°C
viande à point	71°C
viande bien cuite	77°C
Porc	
Côtes. Rôtis. Côtelettes:	
viande au bleu	71°C
viande bien cuite	77°C
Jambon frais	71°C
Saucisses fraîches	71°C
Volaille	
Poulet entier ou en morceaux	82°C
Canard	82°C
Dinde entière (non farcie)	82°C
Poitrine de dinde	77°C

Si la fiche est retirée une fois la cuisson commencée, le contrôle bloque le four et vous avertit de l'erreur par des signaux sonores: réinsérer la fiche pour reprendre la cuisson !

Lorsqu'on cuisine à l'aide de la sonde des aliments, toutes les températures préprogrammées sont modifiées, conformément à la philosophie d'utilisation, à 165°C: elles pourront alors varier d'un minimum de 120°C à un maximum de 250°C. Pour la même raison, la fonction de décongélation est désactivée.

La fin de la cuisson est discriminée par l'obtention de la température interne programmée pour la sonde des aliments ; toutes les fonctions de programmation du four (fonctions de minuterie) sont bloquées, à l'exception de la fonction de l'avertisseur sonore (compte-minutes).
Quand la sonde aliments relèvera la température pour laquelle elle a été programmée, le four sera désactivé automatiquement et vous serez avertis par un signal acoustique, puis : "Programme terminé extraire le plat " s'affichera sur l'écran.
À la fin de la cuisson, se souvenir de déconnecter la sonde des aliments et de la retirer du four.
ATTENTION: après la cuisson, la sonde est très chaude.

FR



Fonctions spéciales

Boost (préchauffage rapide)

BOOST - TEMPS RAPIDES
Pour réduire les temps des cuissons avec un préchauffage rapide.

FR

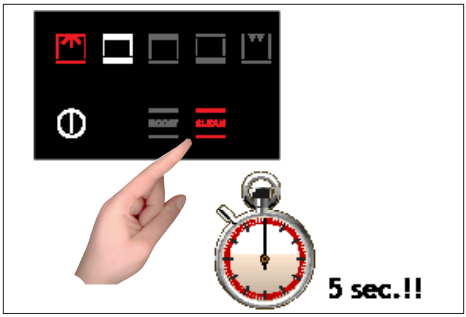
Cette fonction spéciale ne peut être activée qu'après avoir sélectionné une fonction de cuisson et son intervention sert à réduire le temps nécessaire pour atteindre la température de cuisson programmée. Ce laps de temps est appelé "préchauffage" et celui-ci est exigé dans presque toutes les recettes.

Il est possible à tout moment de désactiver la fonction "BOOST" ou de changer de fonction de cuisson.

Clean (nettoyage rapide)

CLEAN - NETTOYAGE ASSISTE
Cycle à haute température (250° C), combiné avec les panneaux autonettoyants pour un nettoyage doux et non invasif du compartiment de cuisson.

Le fonctionnement correct est associé à l'utilisation des panneaux latéraux et du cache-ventilateur catalytique: il s'agit d'un émail spécial à structure microporeuse, qui décompose le gras projeté grâce à un procédé catalytique d'oxydation transformant les résidus en produits gazeux.
Le turbo clean n'est activé que si une fonction de cuisson n'a pas été sélectionnée ; par conséquent: allumer le four et toucher le symbole pendant cinq secondes, comme sur la figure.



Le processus de nettoyage a lieu à une température de 250°C pendant une durée d'une heure. NE PAS l'utiliser pour la cuisson des aliments !

La lumière du four est activée ; il est possible de l'éteindre et de la rallumer à tout moment.
Tous les panneaux autonettoyants ont un taux de rendement égal à environ trente utilisations. Au-delà de cette limite, les panneaux devront être changés.
Les panneaux ne doivent être nettoyés qu'à l'eau courante et vous pouvez les demander à votre détaillant spécialisé.

Contrôle de la lumière du four

Le contrôle de la lumière est activé sur toutes les fonctions de cuisson et indépendamment de celles-ci, c'est-à-dire que la lumière peut être allumée ou éteinte en fonction de vos besoins et quand vous le voulez!
Normalement, la lumière du four reste allumée au cours du réchauffage, puis pendant trois minutes après que la température programmée ait été atteinte. À partir de ce moment-là, la lumière du four s'éteint pour des raisons d'économie d'énergie.
Pour pouvoir contrôler la cuisson, il peut être nécessaire d'allumer la lumière intérieure. Pour cela, il suffit de toucher le symbole de la lumière: celle-ci restera allumée pendant trois minutes pour s'éteindre ensuite toute seule; naturellement, vous pouvez l'éteindre tout de suite après, en touchant à nouveau le symbole de la lumière.
Sur certains modèles, le contrôle de la porte est disponible. Cette caractéristique utilise une technologie d'enregistrements de la position de la porte pour contrôler la lumière du four: l'ouverture de la porte du four est indiquée par un signal sonore et la lumière est allumée; elle s'éteint ensuite lorsque la porte est refermée.

Des gestes simples pour cuisiner

La programmation du four met à votre disposition trois modalités pour le contrôle de la durée de cuisson. Celles-ci sont disponibles en étant couplées aux fonctions normales de cuisson, mais elles sont désactivées si vous utilisez la sonde à viande (voir chapitre consacré à ce point).

FR

Le contrôle propose une température pour chaque fonction; celle-ci est modifiable à tout moment; mais si vous estimez que le réglage est correct, le four s'allume automatiquement au bout de quelques secondes!

Réglage de la température

Le contrôle utilise une sonde de température d'une précision de ± 5° C pour la fiabilité maximale des températures de cuisson souhaitées.
La température peut être modifiée à tout moment: après avoir sélectionné la fonction de cuisson, il suffit d'agir sur les symboles ▼ ▲ et le champ de réglage varie de +50° C à MAX. Il n'est pas nécessaire de confirmer la modification car le contrôle s'active automatiquement au bout de quelques secondes.

Pendant le réchauffage, le symbole du degré centigrade (°C) clignote, indiquant le thermorégulation pour atteindre la température choisie.
Lorsque celle-ci est atteinte, on entend un signal sonore.

N.B. : certains modèles peuvent être munis de l'affichage instantané de la température à l'intérieur du four, jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Si, au cours de la phase d'augmentation de la température, on souhaite vérifier la température sélectionnée, on appuie sur une des touches et si on le souhaite ▼ ▲, avec ces dernières, on peut modifier la température sélectionnée.

Chaleur résiduelle

Pendant la cuisson des aliments, la structure du four emmagasine de la chaleur qui est maintenue isolée du reste de la cuisine grâce à un isolement thermique généreux et certains détails de construction. Cette chaleur est graduellement dispersée dans le temps et peut représenter une ressource en cuisine si l'on parvient à la gérer : le contrôle indique la température interne, après l'extinction du four, jusqu'à 50° C.

Exploitez cette caractéristique pour maintenir les aliments au chaud ou pour en terminer la cuisson en douceur!

PROGRAMMATION DU FOUR

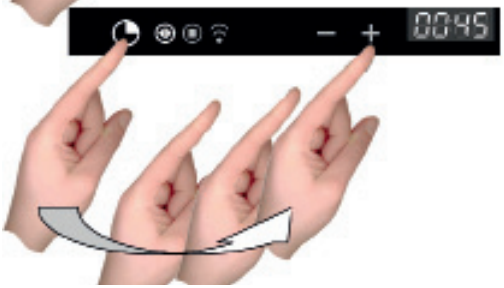
La programmation du four offre trois modes de contrôle de la durée de cuisson. Elles sont disponibles alliés aux fonctions de cuisson normales.

Les fonctions sont électionnables tour à tour, de gauche à droite, en effleurant le symbole de l'horloge; chaque effleurement illumine un symbole.

Note: n'est pas possible de programmer les recettes présélectionnées.

Programmation temporisateur: temps de cuisson

Effleurer une fois le symbole du temporisateur: le symbole correspondant s'allume. En outre, l'afficheur de l'horloge remplace l'indication de l'heure actuelle:



Iles points de séparation clignotent, indiquant qu'il est possible de programmer le temps de cuisson.

FR

Une fois que le temps de cuisson a été défini, l'afficheur indique encore l'heure actuelle et le symbole «durée cuisson» s'allume.

Dès maintenant, le décompte commence. Une fois le temps écoulé, le four émet un signal acoustique et les résistances thermiques sont éteintes pour mettre fin à la cuisson. L'afficheur indiquera ***"Programme terminé, enlever le plat"***. Pousser sur une touche quelconque pour couper le signal acoustique ou ouvrir la porte.
Au bout d'1 minute, le four s'éteint automatiquement si aucune autre fonction de cuisson n'a été sélectionnée.

Programmation temporisateur: heure de fin de cuisson

Effleurer deux fois le symbole du temporisateur: le symbole correspondant s'allume.

Les points de séparation clignotent, indiquant qu'il est possible de programmer l'heure de fin de la cuisson.

Programmer l'heure de fin de cuisson en effleurant les symboles « + » et « - ».

Une fois que l'heure de fin de cuisson a été définie, l'afficheur indique encore l'heure actuelle et le symbole «fin cuisson» s'allume.

À présent, le compte à rebours commence. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le four émet un signal sonore, les résistances thermiques sont désactivées, terminant ainsi la cuisson. L'afficheur indiquera ***"Programme terminé, enlever le plat"***. Pousser sur une touche quelconque pour couper le signal acoustique ou ouvrir la porte.
Au bout de huit secondes, le four s'éteint automatiquement si aucune autre fonction de cuisson n'a été sélectionnée.

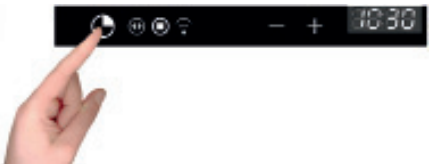
Programmation temporisateur: cuisson différée

La combinaison des deux modalités «temps de cuisson» et «heure de fin de cuisson» permet de configurer le four afin qu'il commence la cuisson à une heure différée par rapport à l'heure actuelle.
Par exemple, il est 8h30 et vous vous apprêtez à quitter la maison; vous souhaitez toutefois trouver un rôti cuit à votre retour; voici comment procéder:

Préparez le rôti pour la cuisson et enfournez-le.

Allumez le four, choisissez la fonction de cuisson et réglez la température.

Maintenant, sélectionnez la durée de cuisson, supposons deux heures.



Définissez l'heure de fin de cuisson : le contrôle additionne normalement le temps de cuisson et l'heure actuelle et la propose comme l'heure de fin de cuisson; dans notre cas, il proposera les heures suivantes: 10h30 (8h30+2h00).

Modifiez l'heure de fin de cuisson pour la faire coïncider avec l'heure souhaitée: 13h00; dans notre exemple 13:00.

FR

Le four se met en attente (stand-by) et la lumière s'éteint.

Le contrôle active automatiquement le four à 11h00 (13h00-2h00) et l'éteint à 13h00; à votre retour, vous trouverez un rôti prêt pour être consommé!

Programmation du temporisateur: minuterie

La minuterie est une fonction du temporisateur indépendante du fonctionnement du four, c'est-à-dire qu'elle ne bloque pas la cuisson et qu'elle n'éteint pas le four ; elle fonctionne comme un avertisseur sonore.
Vous pouvez la régler à tout moment, par exemple pour vous souvenir de contrôler la cuisson sur la cuisinière et dans le four ou pour d'autres activités dans la cuisine.
Elle fonctionne également si le four est éteint; dans ce cas, il suffit d'effleurer une fois le symbole des fonctions temporisateur. Si, en revanche, vous l'utilisez alors que le four est allumé, effleurez trois fois, tour à tour, le symbole des fonctions temporisateur:

les points de séparation clignotent, indiquant qu'il est possible de programmer cette valeur.

Programmer les minutes en appuyant sur les symboles « + » et « - ».
À présent, le compte à rebours commence. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le four émet un signal sonore et le symbole en question clignote: effleurer une touche quelconque pour interrompre le signal sonore.

Programmation du temporisateur : effacement du programme

Pour effacer une programmation, mettre à zéro la valeur attribuée précédemment, ou éteindre le four.

Fonctions automatiques: recettes

Pour avoir accès à la fonction recettes, exécutez la procédure suivante:

Allumez le four à l'aide de la touche ⏻;
Sélectionnez la fonction AUTOMATIQUE

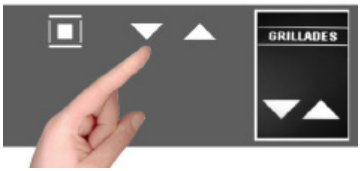
FR

L'afficheur indique les 2 options:
- recettes personnelles;
- recettes programmées

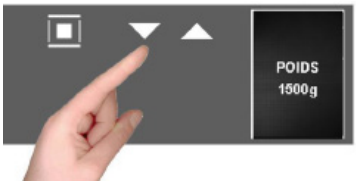
Choisir la sélection souhaitée avec les touches ▼ ▲;

Avec la touche ■ confirmer le choix;
Le menu suivant s'affiche;
Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type de mets et confirmer la sélection avec la touche ■.

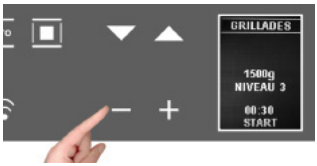
Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type et confirmer la sélection avec la touche ■.



Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type et confirmer la sélection avec la touche ■.



La page-écran du poids s'affiche; en effleurant les touches ▼ ▲ , choisir une des valeurs sélectionnées et confirmer avec la touche ■.



Au terme de la programmation, l'afficheur récapitule la recette sélectionnée.
Les deux points de durée de la cuisson (00 :30) clignoteront.
Modifier en effleurant les touches **- +** .

Ou bien sélectionner directement la fonction START; le programme et le compte à rebours du temps sélectionné sur l'afficheur démarrent.

ATTENTION : certaines recettes utilisent le préchauffage ; il faut donc introduire le mets une fois que le four a atteint la température sélectionnée et l'afficheur indique "PRECHAUFFAGE TERMINE INTRODUIRE LE METS".

La cuisson terminée, l'afficheur indiquera « programme terminé, enlever le plat » par intermittence. En même temps, le signal acoustique retentit jusqu'à ce qu'on ait poussé sur une touche quelconque ou qu'on ait ouvert la porte.

FR

N.B.: en cas d'erreur durant le choix des valeurs et/ou si l'on souhaite modifier la sélection de la recette, on peut sélectionner STOP à tout moment pour annuler et recommencer la procédure.
N.B.: Si l'on exécute des cuissons après avoir modifié les paramètres du temps des recettes présélectionnées, durant le bip sonore au terme de la cuisson le message suivant s'affiche.

voir comme enregistrer les recettes au paragraphe suivant.

Personnalisation des recettes

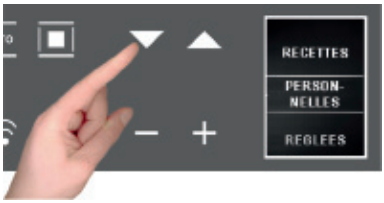
Une fois que vous avez modifié la durée de la cuisson d'une recette préprogrammée et exécutée, il est possible de l'enregistrer pour la fois suivante, en mémorisant les nouveaux paramètres utilisés (poids et temps de cuisson).
A la fin du cycle de cuisson de la recette modifiée, l'icône ci-dessous apparaîtra et pour pouvoir l'enregistrer il faudra agir de la façon suivante:

- à l'aide de la touche + choisissez "SI" [OUI]
- confirmez à l'aide de la touche ■ le temps utilisé est visualisé,
- modifiez avec + et – et confirmez avec ■ , le poids utilisé apparaît,
- modifiez avec + et – et confirmez avec ■ , le message apparaît "Recette enregistrée POS. 1/1", et ainsi de suite en nombre croissant

Chaque fois que vous accédez au menu " RICETTE PERSONALI " [RECETTES PERSONNELLES] vous trouverez vos recettes enregistrées dans la liste.

Si la mémoire dédiée à l'enregistrement des recettes personnelles ne suffit pas, l'afficheur visualise le message: "MEMOIRE PLEINE IMPOSSIBLE SAUVER".

Avant d'enregistrer la recette, il faut en effacer d'autres du menu de la façon suivante:



- sélectionnez la fonction STOP;
- entrez dans la section "RECETTE PERSONNELLES" en tapant, où l'on trouve toutes les recettes enregistrées;
- à l'aide des touches ▼ ▲ faites défiler le menu pour sélectionner la recette que vous voulez éliminer.

NB: les noms sont donnés par défaut du menu;

Une fois que la recette à éliminer est visualisée, sélectionnez la touche STOP en la tenant pressée jusqu'à l'affichage de la page-écran successive:

Par défaut la sélection sera programmée sur NO [NON], mais en pressant les touches de scroll + et – sélectionnez SI [OUI] et confirmez avec ▣;

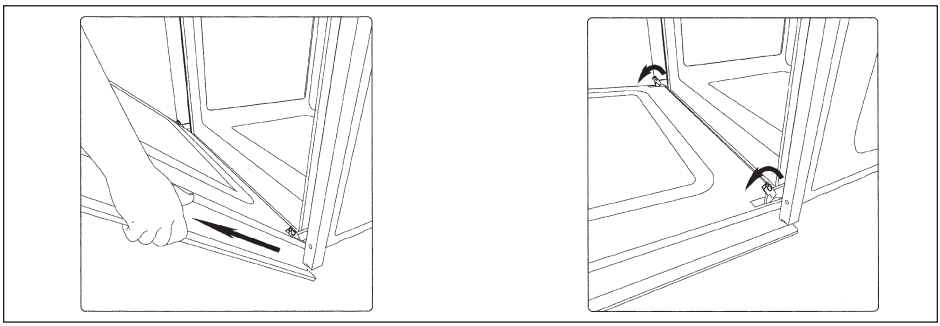
- L'afficheur communique l'élimination de la recette;

FR

Demontage de la porte du four

Le démontage de la porte du four peut être effectué facilement de la manière suivante :
- ouvrir complètement la porte;
- lever les deux manettes indiquées sur la fig.;
- refermer la porte sur le premier cran d'arrêt déterminé par les deux manettes soulevées au préalable;
- lever la porte vers le haut et vers l'extérieur du four pour l'ôter de son siège;

Pour remonter la porte, insérer les charnières dans les logements prévus à cet effet, puis remettre les deux manettes en position de fermeture.

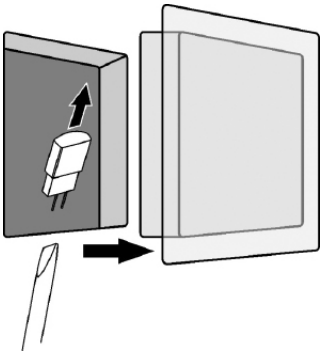


FR

Remplacement de l'ampoule du four

IMPORTANT : débranchez l'appareil de la ligne d'alimentation pour éviter les décharges électriques !

L'ampoule du four doit avoir des caractéristiques précises :
a) Structure indiquée pour les hautes températures (jusqu'à 300° C) ;
b) Alimentation : voir valeur V/Hz indiquée sur la plaque d'immatriculation ;
c) Puissance 25 W ;
d) Culot du type G9.
- Pour éviter tout dégât, posez un chiffon de vaisselle à l'intérieur du four ;



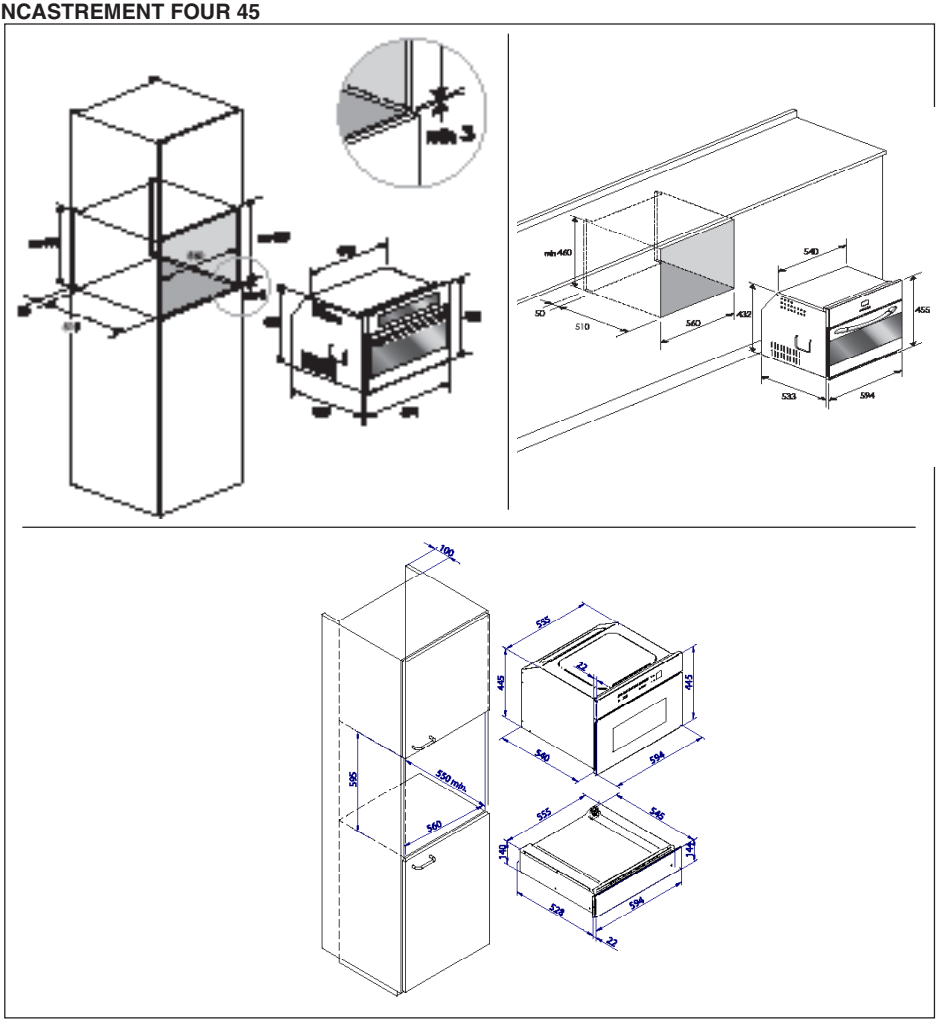
- Avec un tournevis plat, décrochez la vitre introduite par pression sur la douille ;
- Enlevez l'ampoule grillée en l'extrayant de son logement sans la casser ;
- Insérer l'ampoule neuve sans la toucher avec les mains (nous conseillons d'utiliser un gant en latex jetable) ;
- Fixez ze nouveau la calotte en verre en l'enfonçant avec force dans la douille jusqu'à son encastrement ;
- **Branchez correctement l'appareil sur la ligne d'alimentation.**

Instructions pour l'installateur

Encastrement du four

Le four peut être installé sous un plan de cuisson, en colonne, ou bien associé au tiroir chauffe-plats correspondant. Les dimensions de l'encastrement doivent être celles indiquées sur les figures ci-dessous. Le matériau du meuble doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé à l'aide des vis et des douilles qui sont fournies en dotation comme sur les figures ci-contre en ayant soin de ne pas trop forcer les vis, sous peine de rupture de ces douilles.

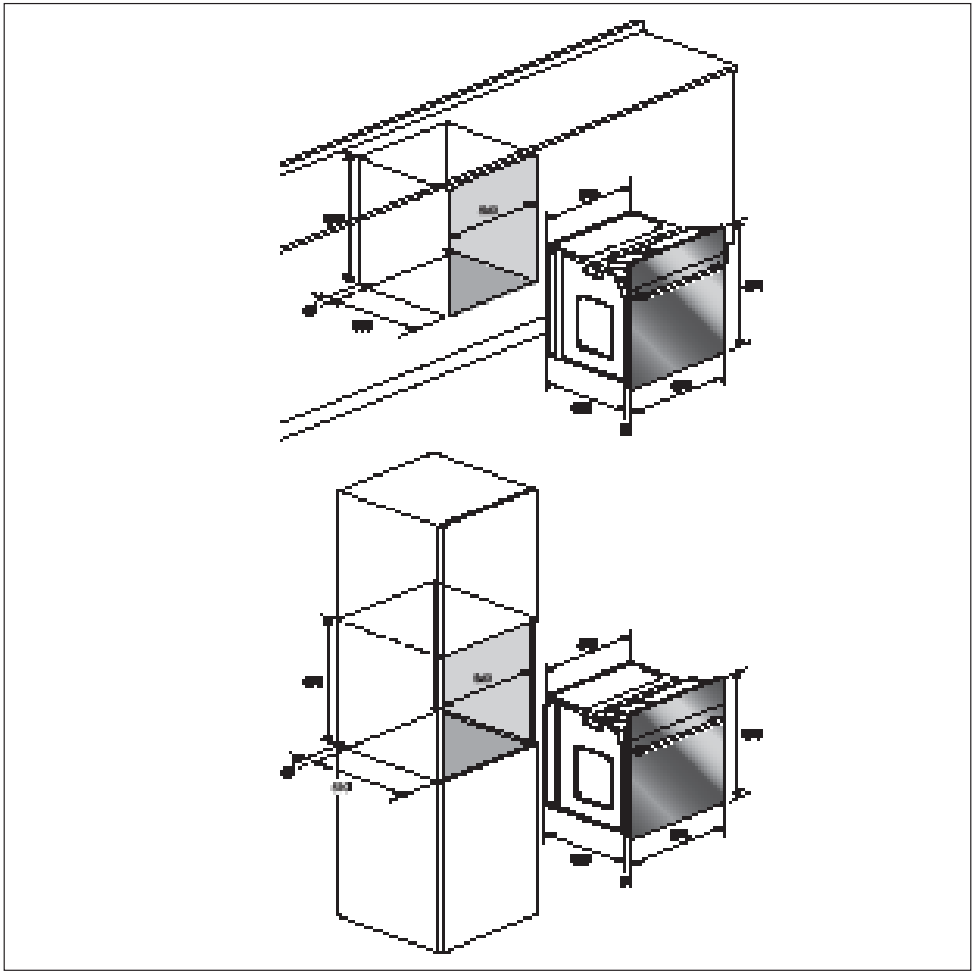
ENCASTREMENT FOUR 45



FR

Encastrement du four 60

Le four peut être installé sous un plan de cuisson ou dans une colonne. Les dimensions de l'encastrement doivent correspondre à celles qui sont indiquées sur la figure.
Le matériau avec lequel le meuble est réalisé doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec les vis et les douilles fournies à cet effet.
Pour associer le four avec les plans de cuisson polyvalents à gaz et combinés électriques, voir les instructions jointes.



Branchement electrique

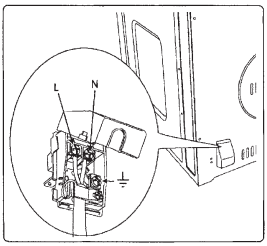
Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :
- les caractéristiques de l'installation permettent de respecter ce qui est indiqué sur la plaque d'identification qui est appliquée sur le devant du four;
- l'installation est munie d'un raccordement à la prise de terre conforme aux normes et aux dispositions prévues par la loi. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

Le câble ne doit en aucun cas atteindre une température supérieure de plus de 50° C par rapport à la température ambiante.
Si un appareil fixe n'a pas de cordon d'alimentation et de fiche ou d'autre dispositif assurant la déconnexion du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus dans le réseau d'alimentation conformément aux normes d'installation.
La prise ou l'interrupteur omnipolaire doit pouvoir être atteint facilement lorsque l'appareil est installé.

FR

N.B. Le fabricant décline toute responsabilité si les indications présentées dans ce document et les normes adoptées habituellement en matière de prévention des accidents du travail ne sont pas respectées.

TYPES ET DIAMÈTRE MINIMAUX DES CÂBLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2



Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde,
wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.
Dieses neue, sorgfältig konzipierte und aus erstklassigen Materialien hergestellte Produkt wurde akkurat kontrolliert, um allen Ihren Bedürfnissen für das perfekte Kochen zu entsprechen.
Wir bitten Sie deshalb, diese leichten Anleitungen zu lesen und einzuhalten, mit denen Sie schon ab dem ersten Gebrauch herausragende Resultate erzielen werden.
Mit diesem modernen Gerät möchten wir Ihnen unsere besten Glückwünsche aussprechen.

DER HERSTELLER

NL Nederlands
EN English
I Italiano
FR Français
DE Deutsch

DIESES PRODUKT WURDE FÜR DEN HEIMISCHEN GEBRAUCH KONZIPIERT.
DER HERSTELLER HAFTET NICHT FPR SACH- ODER PERSONENSCHÄDEN, DIE AUS EINER FALSCHEN INSTALLATION ODER DER UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER ABSURDEN VERWENDUNG DES GERÄTS ENTSTEHEN.
DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER EINSCHRÄNKUNG DER SINNE VERWENDET WERDEN ODER VON PERSONEN, DIE NICHT ÜBER DIE NOTWENDIGE ERFAHRUNG ODER KENNTNIS VERFÜGEN, WENN DIESE NICHT VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUFSICHTIGT WERDEN.
DAS GERÄT UND DESSEN ZUGÄNGLICHEN TEILE WERDEN BEI GEBRAUCH SEHR HEISS. NICHT DIE HEIZELEMENTE IM OFENINNEREN BERÜHREN. KINDER UNTER 8 JAHREN MÜSSEN FERN GEHALTEN WERDEN, WENN SIE NICHT KONTINUIERLICH BEAUFSICHTIGT WERDEN.
ES IST VERBOTEN, TÖPFE ODER ÄHNLICHES, ALUFOLIE ODER ÄHNLICHES ZUM GAREN IN KONTAKT MIT DEM UNTERTEIL DES OFENS ZU BRINGEN.
DIE ERWÄRMUNG DES UNTEREN HEIZWIDERSTANDS FÜHRT ZU EINER ÜBERHITZUNG DES OFENUNTERTEILS UND KANN DESSEN BESCHÄDIGUNG ODER SOGAR SCHWERE FOLGEN (BRANDGEFAHR) AUCH FÜR DAS OFENMÖBEL VERURSACHEN.
KEINE RAUEN ODER SCHEUERNDEN MATERIALIEN ODER SCHARFE SCHABER ZUM REINIGEN DER OFENTÜREN AUS GLAS BENUTZEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHEN VERKRATZEN UND ZU DEREN BRUCH FÜHREN KÖNNEN.
VERWENDEN SIE NUR DAS EMPFOHLENE BRATENTHERMOMETER FÜR DIESEN OFEN. ZUR REINIGUNG DES OFENS KEINEN DAMPFREINIGER BENUTZEN.

Index

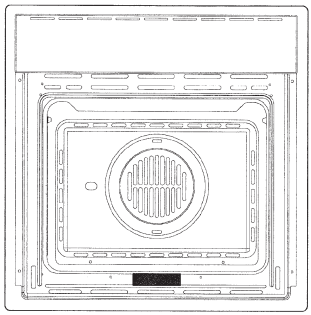
Anleitungen für den Anwender, 133

Erstmalige benutzung, 133
Selbstreinigende katalytische platten, 134
Umweltverträglichkeit, 134
Vorstellung des Ofens, 135
Installation und Anschluss,135
Erster Anschluss, 135
Die Vorführungsfunktion, 135
Einstellung der Uhrzeit, 136
Mögliche tätigkeiten bei abgeschaltetem ofen, 137
Einschalten des Ofens, 137
Sperrfunktion (oder Kindersicherung), 138
Hauptfunktionen, 139
Die Garfunktionen, 139
Bedientafelfunktionen, 140
Betriebsanleitung, 141
Kühlventilator, 143
Lebensmittelsonde (oder Bratenthermometer), 143
Sonderfunktionen, 148
Steuerung der Ofenbeleuchtung, 149
Ofenprogrammierung, 149
Restwärme, 150
Programmieren des ofens, 151
Timerprogrammierung: Garzeit, 152
Fautomatikbetrieb mikrowelle: rezepte, 155
Individuelle rezeptgestaltung, 156
Ausbauen der ofentür, 158

Für den installateur, 160

Einbauofen 45, 160
Einbau des Backofens 60, 161
Elektrischer anschluss, 162

DE



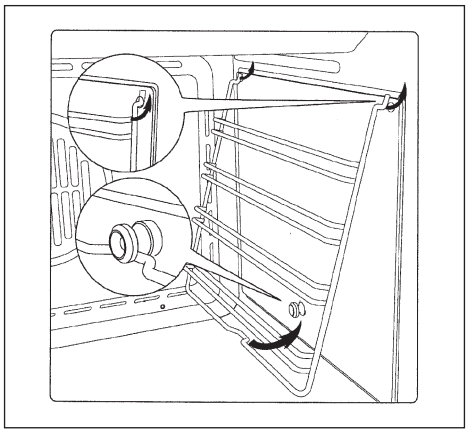
WICHTIG

Das Typenschild mit den technischen Merkmalen des Backofens ist auch bei installiertem Gerät zugänglich. Auf diesem Typenschild, das bei Öffnen der Ofentür sichtbar ist, sind auch alle Kenndaten des Geräts aufgeführt, die bei eventuellen Ersatzteilbestellungen angegeben werden müssen.

Anleitungen für den Anwender

Erstmalige benutzung

Der Backofen muss gründlich mit Seifenwasser gesäubert werden. Wie auf der Abbildung dargestellt vorgehen, um bei den Öfen mit glatten Wänden die seitlichen Backbleche her-auszunehmen.
Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fett-haltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.
Für die Reinigung der Glastür des Ofens keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche verkratzen und zu Glasbruch führen können.



Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der lackierten Wände.
Für die Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger benutzt werden.

Selbstreinigende katalytische platten

DE

SELBSTREINIGENDE PANEELE
Die Funktion CLEAN startet die Reaktion, die zur Reinigung führt

Unsere Backöfen mit glat-ten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden.
Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fett-spritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert.
Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet.
Die selbstreinigenden Platten dürfen weder ge waschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

Umweltverträglichkeit

Zum Schutz der Umwelt wurde für die Unterlagen zu diesem Geräts chlorfrei gebleichtes Papier oder Recyclingpapier verwendet. Die Verpackung wurde aus umweltfreundlichen Produkten hergestellt und kann daher wieder verwendet oder recycelt werden.
Das Recyceln der Verpackung trägt zur Einsparung von Rohstoffen und zu einer Reduzierung der Industrie- und Haushaltsmüllmengen bei.
DAS VERPACKUNGSMATERIAL ist 100% recycelbar und mit dem Recyclingsymbol versehen. Für die Entsorgung die örtlichen Auflagen befolgen. Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrolteile usw.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es sich um potentielle Gefahrenquellen handelt. DIESES GERÄT ist in Konformität mit der EU-Richtlinie 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE, über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) markiert. Wenn der Anwender sicherstellt, dass das Produkt sachgerecht entsorgt wird, trägt er dazu bei, den negativen Umwirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.
DAS ZEICHEN auf dem Produkt oder den begleitenden Unterlagen weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zur Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden muss.

DIE ENTSORGUNG muss unter Einhaltung der örtlichen Auflagen zur Abfallentsorgung erfolgen.
FÜR WEITERE INFORMATIONEN zur Behandlung, der Rückgewinnung und das Wiederverwerten dieses Produkts die zuständige lokale Behörde, die Müllabfuhr oder das Geschäft kontaktieren, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
VOR DEM ABRÜSTEN unbrauchbar machen und dazu das Netzkabel abschneiden.

Vorstellung des Ofens

Geehrter Kunde, Ihr neuer Ofen wird von einer Leiterplatine gesteuert, die für eine ständige Verbesserung der Leistungen den Betrieb überwacht.
Das Berührungsbedienfeld der letzten Generation ist präzise und zuverlässig.
Die Schnittstelle ist elegant, unauffällig, geordnet und übersichtlicher angeordnet als je zuvor!
Wenigen Tasten, vielen Funktionen und keine schwierigen Tastenkombinationen oder –Sequenzen: Konzentrieren Sie sich auf Ihr Rezept, denn der Ofen ist mit zwei Gesten betriebsbereit!

Installation und Anschluss

DE

Geehrter Kunde, dieser Ofen ist ein hochtechnologisches Elektrogerät mit langer Lebensdauer. Es muss von qualifizierten Technikern fachgemäß an das Versorgungsnetz angeschlossen und im Küchenelement installiert werden.

(DIE MONTAGEANLEITUNGEN AUF SEITE 158)

Erster Anschluss

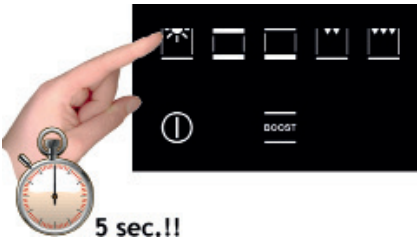
Wenn der Ofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, dann kann auf dem Display die Sprachauswahl erscheinen;
Mit den (▼ ▲)Tasten wird die gewünschte Sprache gewählt und mit der Taste (▣) die Wahl bestätigt.

(Ab diesem Zeitpunkt bleibt die vorgewählte Sprache auch bei Stromausfall gespeichert.) **Danach beginnt die Vorführungsfunktion**.

Die Vorführungsfunktion

Bei jedem Stromausfall und folglich bei dem ersten Anschluss begibt sich der Ofen in diesen Modus, in dem die Funktionstüchtigkeit aller Steuerungen und die gespeicherte Tastenabfolge angezeigt werden.

In diesem Modus wird der Ofen NIEMALS wirklich betätigt, d.h. die Heizwiderstände werden nicht eingeschaltet!!
Das Bedienfeld ist AUSGESCHALTET, daher antwortet der Ofen auf keine Befehle!



Zum Deaktivieren des Vorführungsmodus muss das Lichtsymbol fünf Sekunden betätigt werden, wonach die Steuerung in den Normalbetrieb übergeht und einschaltbereit ist.
Nun kann auf Wunsch die Uhrzeit für die Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

Einstellung der Uhrzeit

DE

Der Ofen meldet den Anschluss an das Stromnetz mit einem zweifachen akustischen Signalton.
Zum Einstellen der Systemuhrzeit muss die Taste „TIMERFUNKTIONEN" mindestens 3 Sekunden gedrückt werden.

Jeder betätigte Befehl wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Die Uhrzeit wird mit den Tasten + und - eingestellt: Während der Einstellung blinken die Trennungspunkte. Die Uhrzeit wird übernommen, wenn diese Punkte fix aufleuchten.

MÖGLICHE TÄTIGKEITEN BEI ABGESCHALTETEM OFEN
- Einschalten des Ofenlichtes

Bei Betätigung des Symbols (siehe Abb.) wird das Ofenlicht ein- bzw. abgeschaltet.

- Sprachenänderung

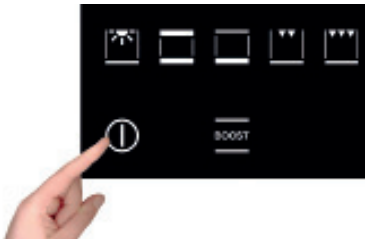
Bei ausgeschaltetem Ofen können Sie die Display-Sprache ändern, wenn Sie gleichzeitig und die Taste + unten rechts mindestens 3 Sekunden lang drücken. Danach wird mit den Pfeiltasten ▼ ▲ die Sprache gewählt und diese Wahl mit ▣ bestätigt.

- Einstellen der Timerfunktion „Minutenzähler“

Siehe diesbezüglich den Abschnitt auf S. 122.

DE

EINSCHALTEN DES OFENS

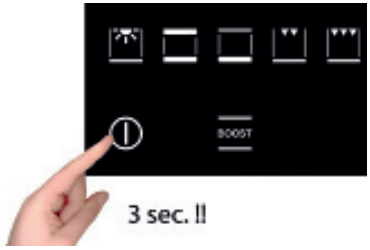


Il forno si accende agendo sul simbolo ⏻ schematizzato in figura.
per attivare le funzionalità del forno digitare sempre ⏻ a parte le funzioni luce forno e timer che sono indipendenti
Il controllo attiva tutte le icone illuminandone lo sfondo.

HINWEIS: Der Ofen wird erst eingeschaltet, wenn die Sperrfunktion deaktiviert ist.

Eine Minute lang nach dem Einschalten erscheint die Schrift ON auf dem Display, die Steuerung wartet, das die Garfunktion gewählt wird. Andernfalls wird das Einschalten als ungewollt interpretiert und die Steuerung schaltet aus Sicherheitsgründen automatisch den Ofen aus und es erscheint einige Sekunden lang die Schrift OFF auf dem Display.

Sperrfunktion (oder Kindersicherung)

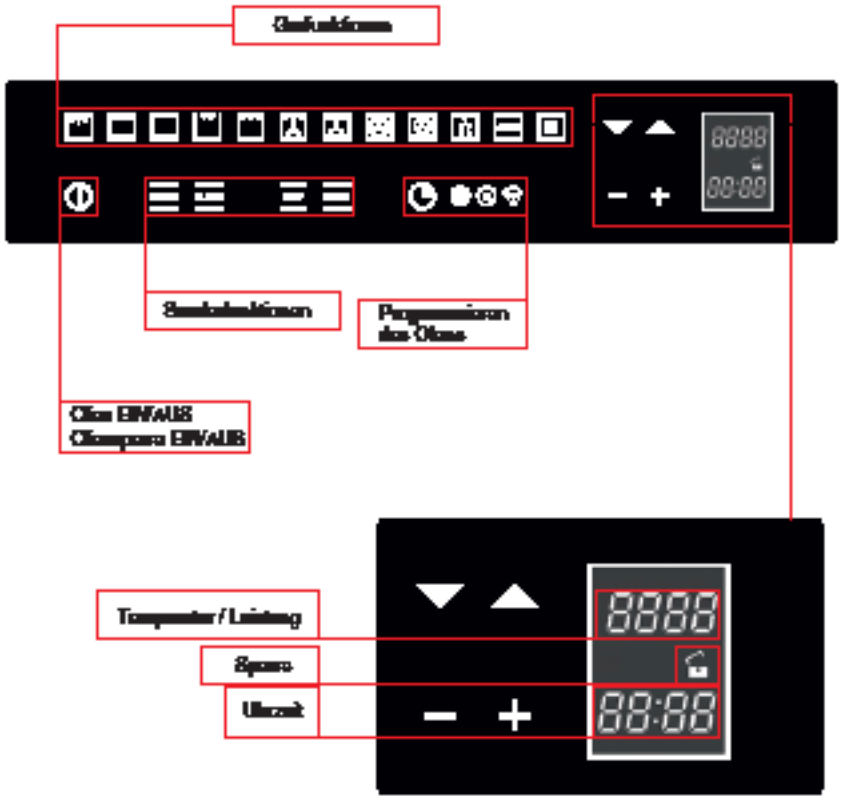


Die Sperrfunktion wird freigegeben/deaktiviert, wenn die Taste ⏻ mindestens 3 Sekunden betätigt wird. Diese Funktion kann jederzeit und in jeder Betriebweise des Ofens aktiviert und deaktiviert werden.

Das Symbol OFFENES Vorhängeschloss zeigt an, dass die Sperrfunktion nicht aktiv ist.

Das Symbol GESCHLOSSENES Vorhängeschloss zeigt an, dass die Sperrfunktion aktiv ist.

HAUPTFUNKTIONEN
Übersicht über das Bedienfeld



DE

Die Garfunktionen

Die Steuerung hat elf verschiedene Garfunktionen!
Zum Schalten einer Funktion genügt es, wenn man das betreffende Symbol berührt.
Jede Funktion hat eine eingestellte Temperatur, die auf der Basis von Garproben für typische Rezepte gewählt wurde. Diese Temperatur kann auf einfache Weise nach der eigenen Erfahrung verändert werden.

Achtung:
“Während des Gebrauchs können die zugänglichen Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sollten sich nicht in Ofennähe aufhalten. Achten Sie darauf, nicht die Heizelemente im Ofeninneren zu berühren.”

Bedientafelfunktionen

Ofenbeleuchtung. Schaltet sich bei Öffnen der Tür ein und wird für Energieersparnis in den anderen Modalitäten vom System verwaltet.

Oberer und unterer Heizwiderstand. Voreingestellt auf 190°C. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX

Unterer Heizwiderstand. Voreingestellt auf 50°C. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX

Oberer Heizwiderstand (Grillfläche und Leistung reduziert). Voreingestellt auf MAX. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX.

Doppelter oberer Heizwiderstand (große Grillfläche). Voreingestellt auf MAX. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX.

Doppelter oberer Heizwiderstand mit Gebläse (große Grillfläche). Voreingestellt auf165°C. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX.

Oberer und unterer Heizwiderstand mit Gebläse. Voreingestellt auf 165°C. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX.

runder Heizwiderstand mit Gebläse. Voreingestellt auf 165°C.
Thermostateinstellung von 50°C bis MAX.

Unterer Heizwiderstand + runder Heizwiderstand mit Gebläse. Voreingestellt auf 230°C. Thermostateinstellung von 50°C bis MAX.

Gebläse zum Auftauen. Thermostateinstellung von 0 bis 60° C.

Zugriff auf die voreingestellten Rezepte

Schnelles Vorheizen

Schnellreinigung (für Öfen mit selbstreinigenden Katalysepaneelen)

In der folgenden Tabelle sind die Ergebnisse der Garproben angeführt, die in unseren Labors von einer Profiköchin ausgeführt wurden. Es handelt sich dabei jedoch um Richtwerte, die als Ansatzpunkte für Versuche eigener Rezepte mit immer besseren Ergebnissen dienen sollen!

F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-MAX
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5 / 2-3
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

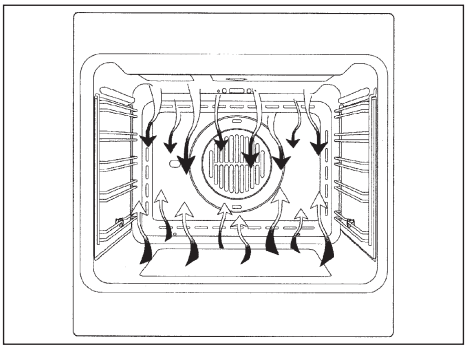
F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	2-3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

DE

Betriebsanleitung

Konventionelles backen

Klassisches System mit Ober- und Unterhitze, das für das Garen eines einzigen Gerichts geeignet ist. Es empfiehlt sich, das Gericht in den Ofen zu schieben, wenn dieser die vorbestimmt Temperatur erreicht hat, also wenn die Gradzahl fix leuchtet und ein Signalton erklungen ist.
Wenn bei Ende des Garvorgangs die Unterhitze oder Oberhitze gesteigert werden soll, drücken Sie auf das passende Kochsymbol und stellen Sie die Temperatur nach Ihrem Dafürhalten ein.
Es wird empfohlen, die Backofentür während des Garvorgangs so wenig wie möglich zu öffnen.



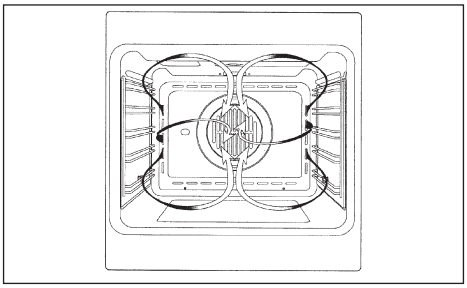
Umluft backen

Mit diesem Kochtyp lässt ein Gebläse im hinteren Teil die Warme Luft im Ofen zirkulieren und verteilt diese gleichmäßig. Der Garvorgang erfolgt schneller als beim herkömmlichen Backen.
Dieses System eignet sich zum Garen auf mehreren Stufen und auch für unterschiedliche Gerichte (Fisch, Fleisch usw.).

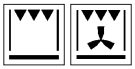
Auftauen

Bei der Auswahl dieser Kochfunktion und bei Einstellen der Temperatur auf 0°C lässt das Gebläse kalte Luft im Ofen zirkulieren, was ein schnelles Auftauen tiefgefrorener Speisen begünstigt.
Es ist kein Vorheizen erforderlich, empfiehlt sich aber für Gebäck (Sie können die Temperatur bis auf 60°C einstellen).

DE



Grillen



Zum Grillen oder Bräunen der Gerichte.
Einige Öfen können auch mit einem Motor und dem Bratenspieß geliefert werden.
Das Gitter mit dem zu garenden Gericht muss in der 1. oder 2. Position von oben eingeschoben werden.
5 Minuten vorheizen. Die Temperatur von 50°C bis MAX einstellen.

Kühlventilator

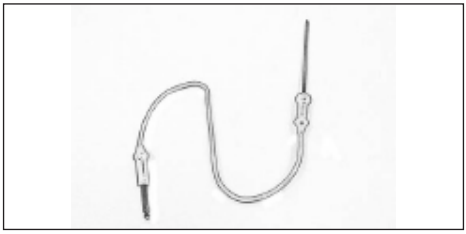
Das Gebläse befindet sich auf der Oberseite des Ofens und erzeugt einen kühlenden Luftstrom im Inneren des Möbels und tritt durch die Frontvertäfelung des Ofens aus.
Dieses Gebläse geht an, wenn das Ofeninnere ca. 80°C erreicht.
Das Gebläse schaltet sich aus, wenn die Temperatur des Ofeninneren auf ca. 60°C sinkt.

Lebensmittelsonde (oder Bratenthermometer)

TEMPERATURSONDEN
Zarte und schmackhafte Gerichte sind das Resultat einer präzisen und praktischen Kontrolle.

DE

Die von den Gerichten während des Garens erreichte Temperatur ist eng mit hygienischen/ gesundheitlichen Problemen verbunden. Bakterien gibt es in jedem Fleisch, ebenso wie in Huhn, Fisch und in rohen Eiern.



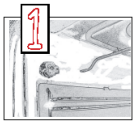
Einige Bakterien verderben die Lebensmittel, andere hingegen, wie Salmonellen, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli und der Staphylococcus aureus können sehr gesundheitsschädlich sein.
Bakterien vermehren sich sehr schnell über Temperaturen von 4.4º bis zu 60ºC. Hackfleisch ist diesbezüglich besonders riskant.
Um eine Vermehrung der Bakterien zu vermeiden, sollten Sie Folgendes beachten:

- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur sondern im Kühlschrank oder im Ofen mit der entsprechenden Funktion auf. In diesem Fall sollten Sie die aufgetauten Lebensmittel anschließend sofort kochen.
- Füllen Sie Geflügel erst kurz vor dem Verzehr. Kaufen Sie kein bereits gefülltes Geflügel und kaufen Sie gefülltes, bereits gegartes Geflügel nur, wenn Sie dieses innerhalb von 2 Stunden verzehren.
- Marinieren Sie Gerichte im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur
- Verwenden Sie ein Bratenthermometer, um die Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel zu kontrollieren, wenn diese dicker als 5 cm sind. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass die Mindestgartemperaturen erreicht werden.
  Die größte Gefahr geht von schlecht gegartem Geflügel aus, was besonders gefährlich wegen

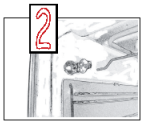
Salmonellengefahr ist;

- Unterbrechen Sie den Garvorgang nicht, d.h. kochen Sie nicht teilweise, um dann das Gericht aufzubewahren und später zu Ende zu kochen. Auf diese Weise kommt es zu „lauwarmen" Temperaturen in den Lebensmitteln, die ein Bakterienwachstum fördern;
- Braten Sie Fleisch und Geflügel im Ofen bei Temperaturen von mindestens 165°C.

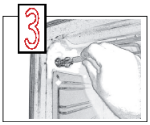
Verwendung des Bratenthermometers



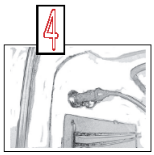
Die Buchse für das Bratenthermometer befindet sich auf der vorderen Ecke links in der Ofenaussparung und ist mit einem Metalldeckel geschützt (1).

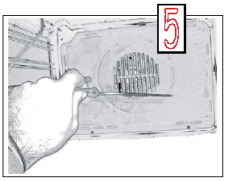


Heben Sie die Metallabdeckung (2)



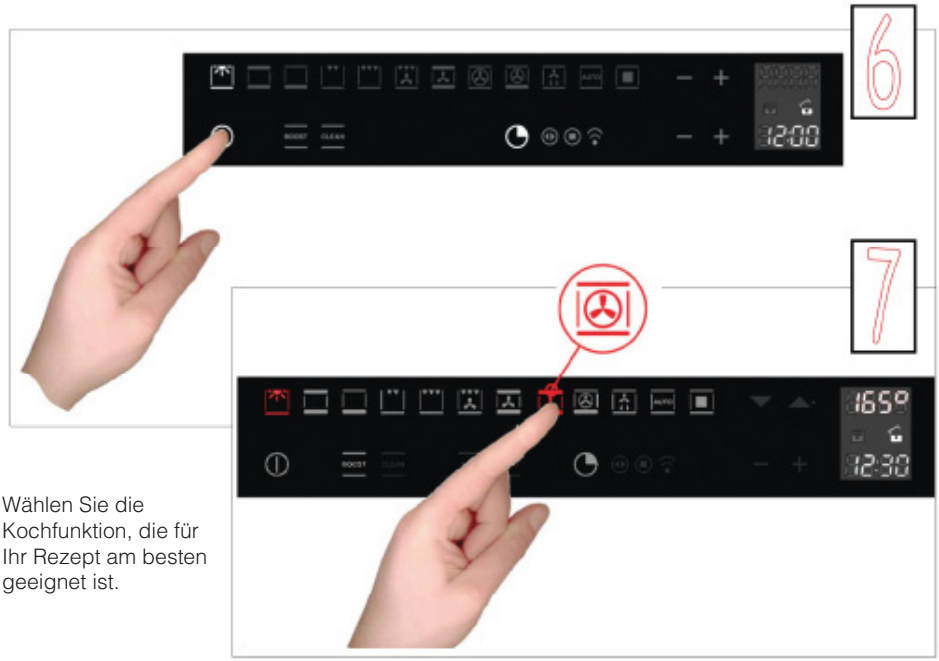
Stecken Sie den Stecker ganz ein. Die Steuerung weist mit einem doppelten Signalton auf die Aktivierung hin. (3)





Führen Sie das Thermometer in die Mitte des Gerichts ein und berühren Sie dabei keine Knochen oder fetthaltige Stücke.

Denken Sie daran, dass das Bratenthermometer nicht funktioniert, wenn es bei bereits eingeschaltetem Ofen eingesteckt wird!



Wählen Sie die Kochfunktion, die für Ihr Rezept am besten geeignet ist.

DE

Nach 5 sec. wechselt das Temperatur-Display auf die Temperaturanzeige des Bratenthermometers, also derjenigen, die im Gericht erreicht wurde.

DE

Mit ▼ ▲ können Sie den Wert der erforderlichen Mindestinnentemperatur in einem Bereich von +30°C bis +99°C einstellen. Wir empfehlen Ihnen, sich an die nachstehende Tabelle zu halten, die der “THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)” entnommen wurde.

Wenn Sie während des Garens die Temperaturparameter sowohl des Bratenthermometers als auch des Ofeninneren ändern möchten, dann müssen Sie folgendermaßen vorgehen:
• Wählen Sie ▣ (weiß für das Bratenthermometer und rot für das Ofeninnere)
• Mit ▼ ▲ können Sie die Temperaturen nach Belieben steigern oder verringern

LEBENSMITTEL	MINDESTINNENTEMPERATUR
Hackfleisch	
Hamburger	71°C
Rind, Kalb, Lamm, Schwein	74°C
Huhn, Truthahn	74°C
Rind, Kalb, Lamm	
Braten und Steaks:	
blutig	Das NFSD nennt keine Temperatur für blutiges Garen, da dies gesundheitlich nicht sicher ist
medium-blutig	63°C
medium	71°C
durch	77°C
Schwein	
Rippchen, Braten, Koteletts:	
medium	71°C
durch	77°C
Schinken, frisch	71°C
Bratwurst frisch	71°C
Geflügel	

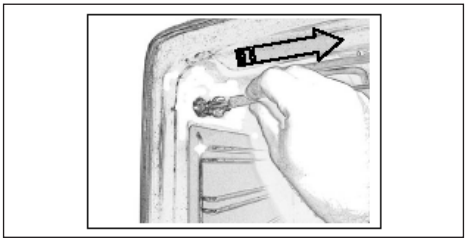
Huhn, ganz oder in Stücken	82°C
Ente	82°C
Ganzer Truthahn (nicht gefüllt)	82°C
Putenbrust	77°C

Wenn der Stecker bei begonnener Garzeit entfernt wird, dann blockiert die Steuerung den Ofen und weist mit Signaltönen auf den Fehler hin: Stecken Sie den Stecker wieder ein, um mit dem Kochen fortzufahren!

DE

Wenn mit Hilfe des Bratenthermometers Essen zubereitet wird, dann werden alle voreingestellten Temperaturen in Übereinstimmung mit der Nutzungsphilosophie auf 165°C verändert: Die Temperaturen können von 120°C bis maximal 250°C verändert werden.
Aus dem gleichen Grund wird die Auftaufunktion deaktiviert.

Das Ende der Garzeit wird durch das Erreichen der für das Bratenthermometer eingestellten Kerntemperatur bestimmt. Alle Funktionen der Ofenprogrammierung (Timer-Funktionen) werden unterbunden, mit Ausnahme des Hinweissignals (Minutenzähler).
Wenn das Bratenthermometer die Temperatur misst, auf die es eingestellt wurde, dann wird der Ofen automatisch deaktiviert und es ertönt ein Signalton. Auf dem Display erscheint die Meldung: “Programm beendet, Gericht herausnehmen”.
Am Ende des Garens daran denken, das Bratenthermometer abzutrennen und aus dem Ofen zu nehmen.
ACHTUNG: Nach dem Garen ist das Thermometer sehr heiß.



Sonderfunktionen

Boost (schnelles Vorheizen)

BOOST – SCHNELLES GAREN
Um die Garzeiten mit einem schnellen Vorheizen zu verhindern

Diese Sonderfunktion kann aktiviert werden, nachdem Sie eine Kochfunktion ausgewählt haben und mit ihr können Sie die Zeit verringern, die zum Erreichen der eingestellten Gartemperatur erforderlich ist.

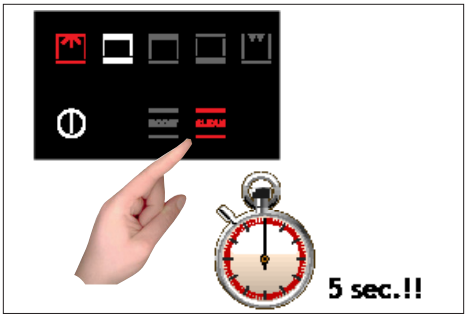
DE

Sie können die Funktion “BOOST” jederzeit ausschalten oder die Kochfunktion ändern.

Clean (Schnellreinigung)

CLEAN - REINIGUNGSHILFE
Hochtemperaturzyklus (250 °C), kombiniert mit den selbstreinigenden Paneelen für eine sanfte und nicht invasive Reinigung des Backofens

Der einwandfreie Betrieb ist mit der Verwendung der Seitenpaneele und der katalytischen Gebläseabdeckung verbunden: Es handelt sich um einen speziellen Emailüberzug mit mikroporöser Struktur, der die Fettspritzer mit Hilfe eines katalytischen Oxidationsprozesses zersetzt, der die Reste in gasförmige Produkte verwandelt.
Die Funktion „turbo clean“ aktiviert sich nur, wenn keine Kochfunktion gewählt wurde, deshalb folgendermaßen vorgehen: Schalten Sie den Ofen ein und berühren Sie fünf Sekunden das Symbol, wie in der Abbildung zu sehen.



Der Reinigungsprozess erfolgt bei einer Temperatur von 250°C und dauert eine Stunde. Diese Funktion NICHT zum Zubereiten von Gerichten verwenden!

Die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, kann aber jederzeit aus- und eingeschaltet werden.
Alle selbstreinigenden Paneele haben eine Leistungseffizienz von rund dreißig Einsätzen. Nach dieser Zeit müssen die Paneele ausgewechselt werden.
Die Paneele dürfen nur mit fließendem Wasser gesäubert werden und können bei Ihrem Fachhändler angefordert werden.

DE

Steuerung der Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung funktioniert bei allen Garfunktionen und ist von diesen unabhängig, d.h. sie kann je nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden, wann immer Sie wollen!
Normalerweise bleibt die Ofenbeleuchtung während des Heizvorgangs an und drei Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur. Ab diesem Moment wird das Licht aus Gründen der Energieersparnis ausgeschaltet.
Wenn Sie den Zubereitungszustand prüfen wollen und dazu das Licht einschalten möchten, müssen Sie nur das Licht-Symbol berühren. Es bleibt drei Minuten eingeschaltet und geht dann von alleine aus. Sie können das Licht selbstverständlich auch früher durch Berühren des Licht-Symbols ausschalten.
Bei einigen Modellen gibt es eine Türsteuerung. Dieses Merkmal verwendet eine Technologie zur Erkennung der Türposition, um die Ofenbeleuchtung zu steuern. Das Öffnen der Backofentür wird von einem Signalton begleitet und das Licht geht an. Bei Schließen der Ofentür geht es wieder aus.

Ofenprogrammierung

Die Programmierung des Ofens bietet Ihnen drei Möglichkeiten zur Steuerung der Garzeit. Diese sind in Kombination mit den normalen Garfunktionen verfügbar. Wenn Sie das Bratenthermometer benutzen, werden sie hingegen deaktiviert (siehe entsprechendes Kapitel).

DE

Die Steuerung schlägt eine Temperatur für jede Funktion vor. Diese Temperatur kann jederzeit verändert werden. Wenn keine Änderung der Temperatur erfolgt, schaltet sich der Mikrowellenherd nach wenigen Sekunden von selbst ein!

Restwärme

Beim Garen von Gerichten speichert die Ofenstruktur Wärme. Diese Wärme wird dank einer großzügigen Wärmeisolierung und einigen baulichen Maßnahmen vom Rest der Küche isoliert.
Die Wärme wird dann langsam abgegeben und kann noch in der Küche als Wärmequelle benutzt werden. Die Steuerung zeigt nach dem Abschalten die Innentemperatur des Ofens an bis 50°C erreicht wurden.

Während der Erhitzung blinkt das Symbol Celsiusgrad (°C), um anzuzeigen, dass die gewählte Temperatur erreicht wird.
Die endgültige Erreichung der Temperatur wird durch ein akustisches Signal gemeldet.

Bitte beachten: Bei einigen Modellen kann es die momentane Temperaturanzeige im Ofen geben, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird. Wenn Sie die eingestellte Temperatur prüfen möchten, dann drücken Sie eine beliebige der Tasten ▼ ▲ und Sie können bei Bedarf mit diesen die eingestellte Temperatur ändern.

Restwärme

Beim Garen von Gerichten speichert die Ofenstruktur Wärme. Diese Wärme wird dank einer großzügigen Wärmeisolierung und einigen baulichen Maßnahmen vom Rest der Küche isoliert.
Die Wärme wird dann langsam abgegeben und kann noch in der Küche als Wärmequelle benutzt werden. Die Steuerung zeigt nach dem Abschalten die Innentemperatur des Ofens an bis 50°C erreicht wurden.

Diese Wärme kann zum Warmhalten von Gerichten oder zum langsamen Fertiggaren benutzt werden!

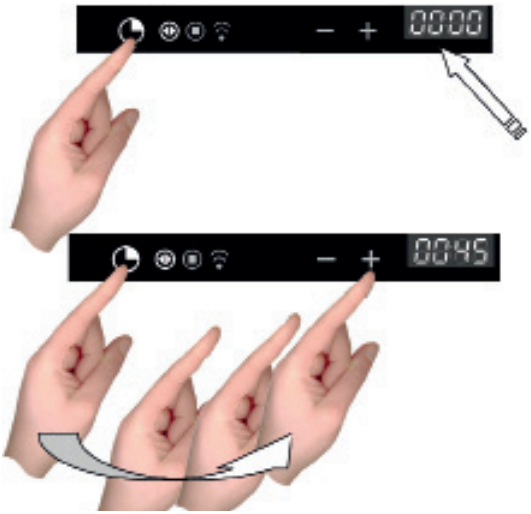
PROGRAMMIEREN DES OFENS

Die Ofenprogrammierung bietet drei Arten der Kontrolle beim Garen. Sie sind zusätzlich zu den normalen Kochfunktionen verfügbar.

Die Funktionen können der Reihe nach - von links nach rechts – angewählt werden: Bei jeder Berührung des Symbols Uhr leuchtet der Reihe nach ein Symbol auf.

Beachten: ist nicht möglich, die vorgegebenen Rezepturen Programm.

Timerprogrammierung: Garzeit



Bei einmaligem Berühren des Symbols Timer leuchtet das betreffende Symbol auf. Außerdem löscht das Uhrzeitdisplay die Angabe der aktuellen Uhrzeit:

Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass die Garzeit programmiert werden kann.

DE

Nach Festlegung der Garzeit zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an und das Symbol „Garzeit“ leuchtet auf.

Das Zählen der Zeit beginnt ab diesem Moment. Nach Ablauf der angezeigten Zeit gibt der Ofen einen Signalton aus, die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und der Garvorgang wird beendet. Auf dem Display erscheint die Schrift “Programm beendet, Gericht herausnehmen”: Eine beliebige Taste drücken oder die Tür öffnen, um den Signalton abzustellen.
Wenn keine anderen Garfunktionen eingestellt werden schaltet sich der Ofen nach einer Minute aus.

Timerprogrammierung: Garzeitende

Bei zweimaligem Berühren des Symbols Timer leuchtet das betreffende Symbol auf.

Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass das Garzeitende programmiert werden kann.

Danach kann durch Berühren der Symbole “+” und “-” die Uhrzeit für das Garende eingestellt werden.

Sobald das Garzeitende festgelegt wurde, zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an und das Symbol „Garende“ leuchtet auf.

Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf der angegebenen Zeit gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und die Heizwiderstände schalten sich aus, wodurch der Garvorgang abgeschlossen wird. Auf dem Display erscheint die Schrift “Programm beendet, Gericht herausnehmen”: Eine beliebige Taste drücken oder die Tür öffnen, um den Signalton abzustellen.
Wenn keine anderen Garfunktionen eingestellt werden schaltet sich der Ofen nach acht Sekunden aus.

DE

Timerprogrammierung: Verzögerung des Garbeginns

Durch die Kombination der beiden Betriebsweisen „Garzeit” und „Garzeitende“ kann der Ofen so eingestellt werden, dass der Garvorgang zeitlich verzögert wird.
Es ist zum Beispiel 8.30. Sie verlassen das Haus, möchten aber, dass bei Ihrer Rückkehr um 13.00 der Braten fertig ist. Sie müssen also folgend vorgehen:

Den Braten vorbereiten und in den Ofen schieben.

Den Ofen einschalten, die Garfunktion wählen und die Temperatur einstellen.

Danach wird die Garzeit eingestellt: nehmen wir 2 Stunden an.

Darauf wird das Garzeitende bestimmt: Die Steuerung summiert normalerweise die aktuelle Uhrzeit mit der Garzeit und schlägt das Ergebnis als Garzeitende vor. In diesem Fall also 10.30 (8.30 + 2 h).

Nun muss das Garzeitende auf die gewünschte Uhrzeit abgeändert werden. In unserem Beispiel auf 13.00.

Der Ofen stellt eine Stunde Wartezeit (Stand-by) ein und schaltet das Ofenlicht aus.

Die Steuerung schaltet den Ofen automatisch um 11.00 (13.00 – 2 h) ein und um 13.00 aus. Bei Ihrer Rückkehr ist der Braten im Ofen fertig!

DE

Timerprogrammierung: Minutenzähler

Der Minutenzähler ist eine Funktion des Timers, die unabhängig vom Ofenbetrieb ist, d.h. sie unterbricht den Garvorgang nicht und schaltet den Ofen nicht aus. Der Minutenzähler hat die Funktion eines akustischen Meldegeräts.
Der Minutenzähler jederzeit eingestellt und z.B. sowohl für die Steuerung von Kochplatten und Ofen als auch für andere Küchentätigkeiten verwendet werden.
Diese Funktion ist auch bei abgeschaltetem Ofen durch Berühren des Symbols der Timerfunktionen anwählbar.
Bei eingeschaltetem Ofen muss das Symbol Timerfunktion hingegen drei Mal berührt werden:

Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass der Wert eingestellt werden kann.

Jetzt können die Minuten durch Berühren der Symbole “+” und “-“ eingestellt werden.
Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf dieser Zeit gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und das betreffende Symbol blinkt. Das akustische Signal wird durch Betätigen einer beliebigen Taste unterbrochen.

Timerprogrammierung: Löschen des Programms

Zum Löschen eines Programms muss der zuvor zugeteilte Wert nullgestellt bzw. der Ofen abgeschaltet werden.

Automatische funktionen: rezepte

Für den Zugriff auf die Rezeptfunktion gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

Schalten Sie den Ofen ein mit der Taste ⏻;
Wählen Sie die Funktion AUTOMATIK

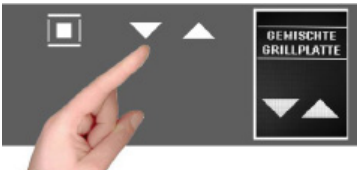
Das Display zeigt die 2 Optionen
Auf dem Display werden 2 Optionen angezeigt:
- eigene Rezepte
- eingestellte Rezepte

Die gewünschte Einstellung mit den Tasten ▼ ▲ wählen.

DE

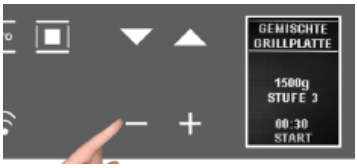
Mit der Taste ▣ die Wahl bestätigen.
Es wird das folgende Menü angezeigt.
Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art des Gerichts zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste ▣ bestätigen.

Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste ▣ bestätigen.



Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste ▣ bestätigen.

Es wird die Seite des Gewichtes angezeigt. Mit den Tasten ▼ ▲ einen der voreingestellten Werte wählen und diese Wahl dann mit der Taste ▣ bestätigen.



Nach den Einstellungen wird auf dem Display das eingestellte Rezept zusammengefasst.
Die beiden Punkte der Garzeitdauer (00:30) blinken und weisen darauf hin, dass dieser Wert verändert werden kann.
Für die Änderung die Tasten - + betätigen.

Es kann aber auch direkt die Funktion START gewählt werden, worauf das Garprogramm und der voreingestellte Zeitcountdown auf dem Display beginnt.

ACHTUNG: Bestimmte Rezepte verwenden das Vorheizen, deshalb stellen Sie das Gericht erst in den Ofen, wenn die Temperatur erreicht ist und auf dem Display die Schrift "VORHEIZEN BEENDET GERICHT EINFÜHREN"

Nach dem Ende der Garzeit erscheint auf dem Display die blinkende Schrift "Programm beendet, Gericht herausnehmen", gleichzeitig ertönt ein Signalton, der so lange zu hören ist, bis auf eine beliebige Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

HINWEIS: Falls bei der Wahl der Werte ein Fehler unterlaufen ist und/oder die Einstellung des Rezepts geändert werden soll, kann jederzeit STOP betätigt werden, wodurch der Vorgang gelöscht und neu begonnen werden kann.
Bitte beachten: Wenn das Garen mit veränderten Zeitparametern der voreingestellten Rezepte ausgeführt wird, dann erscheint beim Signalton am Ende der Garzeit die Schrift:

DE

Das Speichern der Rezepte wird in dem folgenden Absatz behandelt.

Individuelle rezeptgestaltung

Nach dem Bearbeiten der Garzeit eines voreingestellten und ausgeführten Rezepts kann dieses für das nächste Mal gespeichert werden, indem die neuen verwendeten Parameter registriert werden (Gewicht und Garzeit).

Am Ende das Garzyklus des bearbeiteten Rezepts erscheint das folgende Icon. Zum Speichern folgendermaßen vorgehen:

- mit der Taste + "JA" wählen
- mit der Taste ■ bestätigen. Es wird die benutzte Zeit angezeigt,
- mit + und – ändern und mit ■ bestätigen. Es wird das benutzte Gewicht angezeigt
- mit + und – ändern und mit ■ bestätigen. Es erscheint die Meldung

" Rezept gespeichert POS. 001", und so weiter mit steigender Zahl

Bei jedem Zugriff auf das Menü "PERSÖNLICHE REZEPTE" finden Sie Ihre Rezepte im Verzeichnis gespeichert.

Wenn der Speicherplatz für die persönlichen Rezepte unzureichend sein sollte, erscheint auf dem Display die Meldung: "SPEICHER VOLL UNMOGLICH SPEICHERN".

Vor dem Speichern des neuen Rezepts müssen Sie andere Rezepte folgendermaßen aus dem Menü löschen:

- Wählen Sie die Funktion STOP ;
- Drücken Sie auf den Abschnitt “PERSÖNLICHE REZEPTE”, wo Sie die gespeicherte Rezepte finden>;
- Mit den Tasten ▼ ▲ blättern Sie durch das Menü, um das zu löschende Rezept auszuwählen.

Bitte beachten: Die Namen werden vom Menü standardmäßig zugewiesen;

Nach der Anzeige des zu löschenden Rezepts benutzen Sie die Taste STOP und halten diese so lange gedrückt, bis der nächste Bildschirm erscheint:

Als Standard steht die Auswahl auf NEIN, bei Drücken der Scroll-Tasten + und – wählen Sie JA und bestätigen mit ■ ;

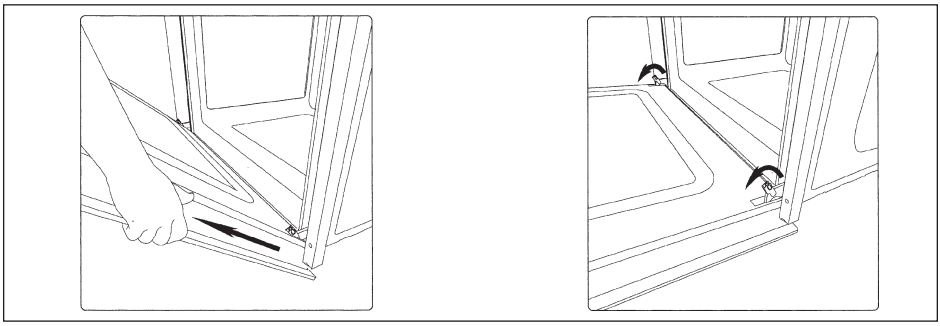
- Das Display zeigt das erfolgte Löschen des Rezepts an;

DE

Ausbauen der ofentür

Die Backofentür kann mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vor-gehen:
- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen;

Um die Tür wieder einzubauen, die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließ-stellung bringen.

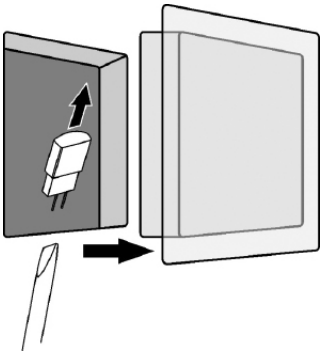


DE

Ofenlampe wechseln

WICHTIG: Das Gerät vom Stromnetz abtrennen um Stromschlag zu vermeiden!

Die Ofenlampe muss exakte Merkmale aufweisen:
a) Hochtemperaturfeste Struktur (bis 300°C);
b) Speisung: siehe V/Hz Wert auf dem Kennschild;
c) Leistung 25W;
d) Anschluss G9.
- Um Schäden zu vermeiden, legen Sie ein Geschirrtuch in das Ofeninnere;



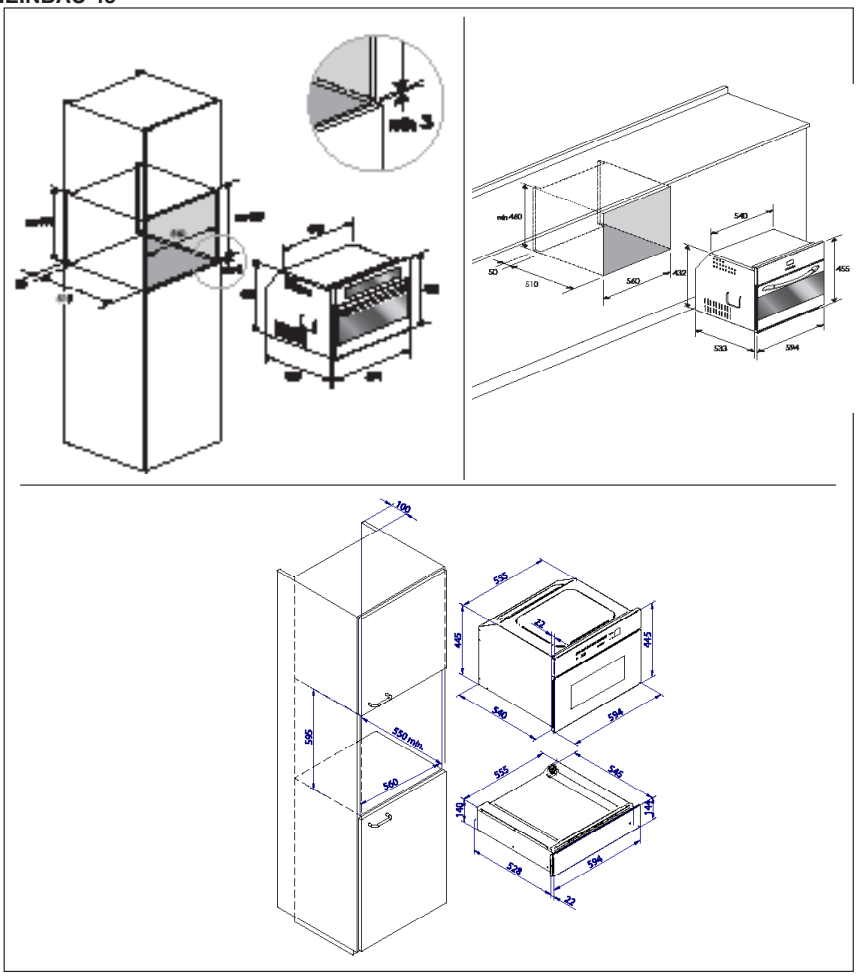
- Mit einem Schlitzschraubenzieher lösen Sie das auf den Lampenträger aufgesetzte Glas;
- Nehmen Sie die alte Lampe aus ihrem Sitz und achten Sie darauf, dass diese nicht bricht;
- Setzen Sie die neue Lampe ein und achten Sie darauf, diese nicht mit der Hand zu berühren (wir empfehlen die Verwendung von Einweghandschuhen aus Latex);
- Setzen Sie die Glashaube wieder auf den Lampenträger, bis diese ganz einrastet;
- **Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.**

FÜR DEN INSTALLATEUR

Ofen einbauen

Der Ofen kann unter der Kochmulde, in einer Säule oder i Kombination mit dem entsprechenden Warmhaltefach eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den nachstehenden Abbildungen entsprechen.
Das Material des Möbels muss hitzefest sein.
Der Ofen muss bezogen auf die Möbelwände zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Hülsen gemäß den Abbildungen an der Seite befestigt werden, wobei nicht zu viel Kraft auf die Schrauben anzuwenden ist, um die Hülsen nicht zu beschädigen.

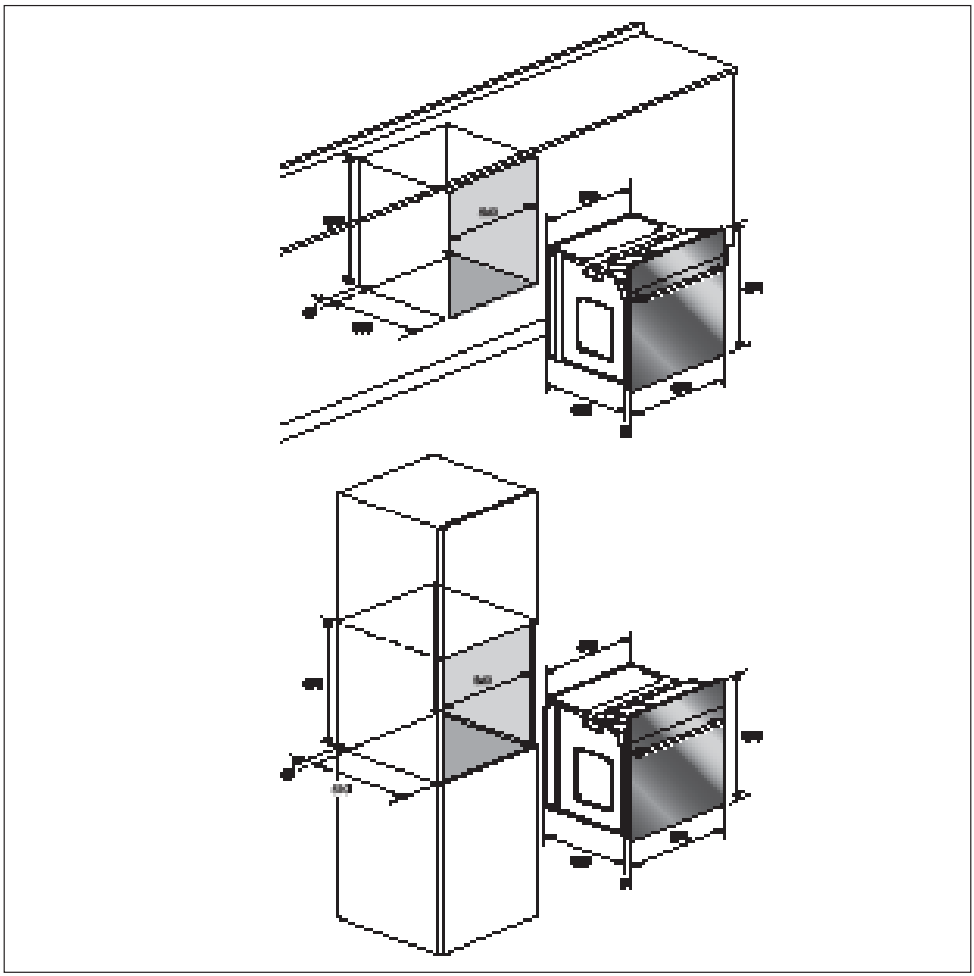
OFENEINBAU 45



DE

Einbau des Backofens 60

Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden.
Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.
Für die Kombination des Backofens mit den Gasoder Gas/Elektrokombi-kochfeldern siehe beiliegende Anleitungen.



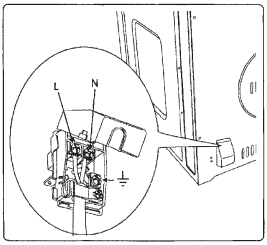
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vor dem elektrischen Anschluss muss sichergestellt werden, dass
- die Merkmale der Elektroanlage mit den Vorgaben auf dem Typenschild an der Frontseite des Ofens übereinstimmen.
- die Anlage über eine effiziente Erdung gemäß den geltenden Richtlinien und Gesetzesbestimmungen verfügt.

Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
Das Kabel darf an keinem Punkt die Raumtemperatur um 50°C überschreiten.
Dieser Ofen muss mit einem Netzkabel mit einem passenden Stecker, der mit der Steckdose der Stromanlage übereinstimmt, die den Ofen speist, an das Netz angeschlossen werden.
Wenn das Gerät nicht mit einem Speisekabel und einem Stecker bzw. einer anderen Vorrichtung ausgerüstet ist, welche die Abtrennung vom Stromnetz mit einem Öffnungsabstand der Kontakte zur völligen Abtrennung unter den Bedingungen für die Überspannungsklasse III garantieren, müssen diese Trennvorrichtungen fachgerecht im Versorgungsnetz installiert werden.
Der Stecker oder allpolige Schalter muss auf einfache Weise auf dem installierten Gerät erreichbar sein.
HINWEIS: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls die oben genannten und allgemein gültigen Unfallverhütungsmaßnahmen nicht befolgt werden.

DE

ARTEN UND MINDESTDURCHMESSER DER KABEL	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm^2	H05RR-F 3x2,5 mm^2
H05VV-F 3x1,5 mm^2	H05VV-F 3x2,5 mm^2
H05RN-F 3x1,5 mm^2	H05RN-F 3x2,5 mm^2
H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2



Cod. 2.002.94.0 - 3ed

BORETTI B.V.
De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S +31(0)20-4363525 (service)
E info@boretti.com
The Netherlands

N.V. BORETTI S.A.
Rupelweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info.be@boretti.com
Belgium